

WINE LIST 2026

2026 年 1 月

INDEX



Australia

Clare Valley / South Australia

| | |
|-----------|---|
| Tim Adams | 1 |
| MR. MICK | 2 |

McLaren Vale / South Australia

| | |
|--------------|---|
| Sister's Run | 4 |
| Penny's Hill | 6 |
| Cape Barren | 7 |

Adelaide Hills / South Australia

| | |
|-------|---|
| turon | 8 |
|-------|---|

Eden Valley (Barrosa) / South Australia

| | |
|-----------|----|
| Heathvale | 10 |
|-----------|----|

Wrattenbully / South Australia

| | |
|-------------------|----|
| eight at the gate | 11 |
|-------------------|----|

Coonawarra / South Australia

| | |
|--------|----|
| Rymill | 14 |
|--------|----|

Limestone Coast / South Australia

| | |
|------------|----|
| Stonehaven | 16 |
|------------|----|



Italia

Piemonte

| | |
|---------------|----|
| Fortemasso | 17 |
| Cecilia Monte | 19 |
| Taliano | 20 |

Lombardia / Franciacorta

| | |
|---------------|----|
| Quattro Terre | 22 |
| Ronco Calino | 23 |
| Bonfadini | 25 |

Veneto

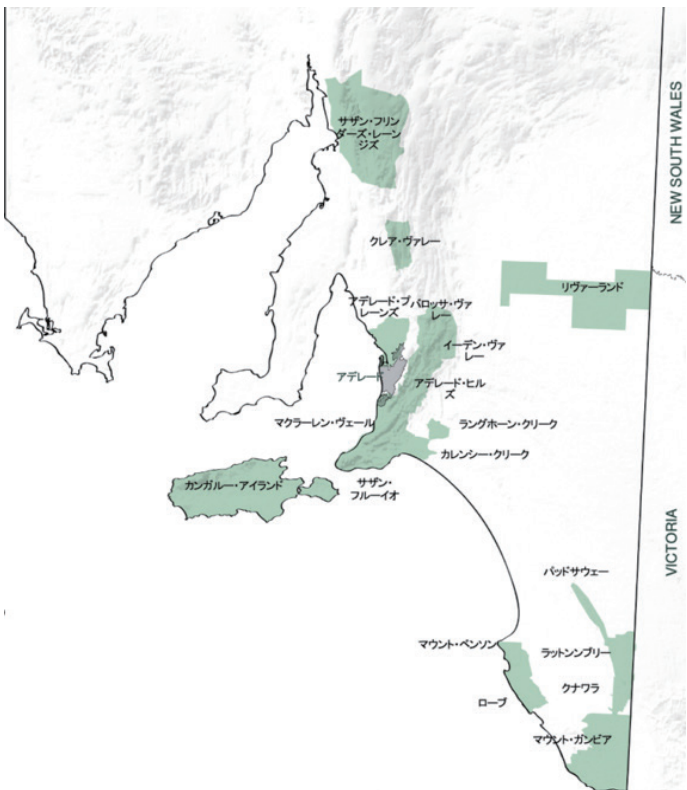
| | |
|--------------------|----|
| Le Guaite di Noemi | 26 |
| Canoso | 28 |

Friuli-Venezia Giulia

| | |
|---------------|----|
| Vigna Petrusa | 30 |
| OBIZ | 32 |

Toscana

| | |
|--------------------|----|
| Campo alla Sughera | 33 |
| Castello di Radda | 35 |
| Fattoria Petriolo | 36 |
| i Cipressi | 37 |
| Patrizia Cencioni | 38 |
| GIODO | 39 |
| Fattoria del Teso | 41 |





Tim Adams (Clare Valley / South Australia) ティム・アダムス (クレア・ヴァレー / 南オーストラリア)

ティム・アダムスは、美しいクレア・ヴァレーの中心部に位置する家族経営のワイナリーです。ワインは、この地域の豊かな土壌と気候を反映し、常にエレガントでバランスの取れた、造るのも飲むのも、まさに喜びを表すオーストラリアらしい味わいです。

ティム・アダムスは自社ブランドのワインは全てフリーラン・ジュースのみで造るという極めて贅沢なワインを生み、クレア・リースリングと呼ばれるオーストラリアを代表するリースリングを筆頭に素晴らしいアロマティックな白ワイン、骨格がしっかりとしていながらもエレガントなシラーズを代表とする赤ワインを造り出しています。

ティム・アダムス・ワインズは現在、主要な国際市場に進出しており、オーストラリア国内外で数々の賞、レビュー、称賛を受けています。

Tim Adams
CLARE VALLEY



Riesling Clare Valley / リースリング クレア・ヴァレー 2022: ¥3,630 税込 (¥3,300 税抜)

セパージュ: Riesling 100% / アルコール度数 11.5%

オーストラリアのリースリングの代名詞ともいえる典型的なクレア・リースリング。ヴィンテージの最良の区画のフリーランジュースのみを使用し、力強いアロマと風味を持つデリケートなワインです。ピュアで凝縮したレモンやライムの柑橘系の風味が特徴的で、フローラルなニュアンスに覆われ、自然な酸味が際立ち、フレッシュで余韻の長いワインに仕上がりました。



Skilly Ridge Riesling Clare Valley / スキリーリッジ リースリング クレア・ヴァレー 2021: ¥4,070 税込 (¥3,700 税抜)

セパージュ: Riesling 100% / アルコール度数 11.5%

南オーストラリアではリースリングの産地として有名なクレア・ヴァレーの中でも理想的な Skilly Ridge 東向き斜面で育まれたリースリングです。早朝に丁寧に収穫されたフリーランジュースのみで醸され、葡萄の力を生かすために人の手による介入を最小限に抑えたワインは花、香水、柑橘類のアロマを持ち、果実の豊かな風味を味わうことができます。長期熟成にも耐えうる力強さも兼ね備えています。



Pinot Gris Clare Valley / ピノ・グリ クレア・ヴァレー 2025: ¥3,740 税込 (¥3,400 税抜)

セパージュ: Pinot Gris 100% / アルコール度数 12.5%

冷涼なクレア・ヴァレーの地で早朝に丁寧に収穫後、葡萄のフレッシュさを保つために低温で2週間の発酵を経て、ピノグリが持つ自然なローズゴールドの色合いが、ゴージャスな洋ナシ、ライチ、白桃のアロマと風味をひきたてています。自然な酸、爽やかでほのかな柑橘類の皮のような香りと果実味、甘味が感じられます。



"The Fergus" Grenache Tempranillo Malbec / "ザ・ファーガス" グルナッシュ・テンブラニーリョ・マルベック 2016: ¥3,740 税込 (¥3,400 税抜)

セパージュ: Grenache Tempranillo Malbec / アルコール度数 14.4%

テンブラニーリョの赤いイチゴとチェリーのアロマとフレーバー、グルナッシュのスパイシーさとマルベックのプラムとスミレの特徴を持つ、複雑でリッチな味わいのミディアムテイストのワインです。フレンチオークの樽で熟成したワインは15~20年の長期熟成も可能で、シルキーなタンニンとワインの甘美な味わいが口いっぱいに広がります。



Shiraz Clare Valley / シラズ クレア・ヴァレー

2018 : ¥3,520 税込 (¥3,200 税抜)

2019 : ¥3,850 税込 (¥3,500 税抜)

セパージュ : Shiraz 100% / アルコール度数 14.8%

スパイシーでパワフルなシラズの特徴を備えながらも 24 ヶ月のアメリカン・オーク樽での熟成を経てブラックベリー、桑の実、フレッシュチェリーのアロマとフレーバーを備えた鮮やかな深紅色の色調のある洗練されたエレガントなワインに仕上がりました。ふくよかで柔らかく、小さなベリー果実とスパイスの風味が優しくトーストしたオーク樽によって複雑さが増しています。この先 10 年は熟成してシルキーなタンニンにより優雅な味わいをお楽しみいただけます。



Aberfeldy Shiraz Clare Valley / "アバフェルディ" シラズ クレア・ヴァレー

2016 : ¥9,900 税込 (¥9,000 税抜)

セパージュ : Shiraz 100% / アルコール度数 14.9%

「アバフェルディ」は、「クレアバレーのグランジ」とも呼ばれる Tim Adams のフラッグシップワインです。

骨太でありながらエレガントな 2016 年アバフェルディは、オーク由来のクローブ、ナツメグ、バニラの特徴を伴った、ダークベリー、チェリー、プラム、チョコレートのアロマを持つ鮮やかなマゼンタの色調を持っています。味わいはフルボディで、ヴィンテージにおける完璧な生育期から生み出されるダークベリーのフレーバーとしっかりとしたタンニンがあります。このワインは、力強さ、エレガンス、素晴らしいフィネスを備えた、甘い果実とオークの余韻が長く続きます。

このヴィンテージで最高の 2 つのシラズ ブロックのセクションから手作業で選ばれた葡萄は完全に成熟するまで着実に熟成されました。プレスする前の 14 日間における自然発酵を経て、アメリカン オーク新樽とフレンチオークのホッグスヘッドで 24 ヶ月の熟成が行われます。

アバフェルディは、さまざまな赤肉ベースの料理と一緒に楽しむことをおすすめします。召し上がる前 1 時間ほど前にデキャンタをするによって最高の状態でお楽しみいただけます。

2016 年のヴィンテージは、最高のヴィンテージの 1 つとして長い間高く評価されるでしょう。理想的な冬の降雨量、完璧な開花条件、霜のない適度な春の降雨により、ブドウ畑は温暖な夏に向けて良い状態育まれました。

MR. MICK (Clare Valley / South Australia)

ミスター・ミック (クレア・ヴァレー / 南オーストラリア)

ティム・アダムスワイナリーのオーナー兼チーフワインメーカーであるティム・アダムスがワイン造りを師事したミック・ナップシュタイン氏の名を冠したワインブランドです。ミック氏は現代オーストラリアワイン産業の先駆者として、1987 年にはワイン産業への貢献によりオーストラリア勲章を授与されました。

ミック氏の「誰もが楽しめる手頃な価格のワイン」という哲学を引き継ぎ、消費者に新しい品種を紹介するとともに、上質な伝統的ワインを造っています。

MR. MICK



Riesling Clare Valley / リースリング クレア・ヴァレー

2022 / 2023: ¥2,750 税込 (¥2,500 税抜)

セパージュ : Riesling 100% / アルコール度数 11.5%

丁寧に収穫された葡萄のフリーランジュースの使用により、レモンとライムの果汁とオレンジの花のアロマとフレーバーを持ちクラシックなオーストラリア スタイルで作られています。

クリアで自然なクレア ヴァレーの酸味とかなやかな甘みのバランスが優れています。果実味の余韻が長く続く純粋なワインです。



Pinot Grigio Limestone Coast / ピノ・グリージョ ライムストーン・コースト

2025: ¥2,750 税込 (¥2,500 税抜)

セパージュ : Pinot Grigio 100% / アルコール度数 12.3%

鮮やかな洋ナシと白桃のアロマとフレーバー、バランスがとれ爽やかでありながら豊かなテクスチャーを示しています。

クレシックなイタリアンスタイルをモデルにしており、フルーツの甘さをほんのり感じる、爽やかな酸味と長い余韻のあるフルーツフレーバーを感じます。



Rose Clare Valley / ロゼ クレア・ヴァレー

2024: ¥2,750 税込 (¥2,500 税抜)

セパージュ: Grenache, Sangiovese / アルコール度数 11.5%

サンジョヴェーゼ、グルナッシュのグレープジュースから丁寧に鮮やかなレッドベリーフレーバーを抽出するために、別々に低温で発酵醸造しました。丁寧にブレンドされたワインは自然な果実の特徴を高め、完全な熟成期間から生まれる自然な酸味のバランスを生かすごくわずかな甘さをほのかに感じることができます。

このワインは、単独で昼下がりのひと時を楽しむことも、アジア料理や少しスパイスを効かせた料理との相性も抜群です。



Shiraz Clare Valley / シラズ クレア・ヴァレー

2021: ¥2,750 税込 (¥2,500 税抜)

セパージュ: Shiraz 100% / アルコール度数 14.8%

長年にわたり、力強くありながらエレガントでワイン愛好家を魅了してきました。

スマイル、ブルーベリー、ジューシーなフルーツのブーケが立ち上りアメリカンオークの熟成によるバニラオークのニュアンスが感じられます。

口当たりはまろやかなミディアムボディで、シルキーなタンニンとダークチェリーと熟したラズベリーにほのかなハーブとスパイスさを感じます。

この先10年熟成する可能性があり、あらゆる赤身肉料理を引き立てます。



Grenache Clare Valley / グルナッシュ クレア・ヴァレー

2021: ¥2,750 税込 (¥2,500 税抜)

セパージュ: Grenache 100% / アルコール度数 13.5%

樽を使わない、軽やかで飲みやすく、幅広い料理に合うワインです。

ジューシーで風味豊かな赤いベリーの果実、グルナッシュ品種のほのかなスパイス、柔らかくシルキーで天然のタンニンを伴う軽快なスタイルです。



● 南オーストラリア

オーストラリアのワインの大半は南オーストラリア州で生産されています。オーストラリアのプレミアムワインの80%が南オーストラリア州で生産される唯一のワイン銘醸地です。

1800年代にワインブドウの栽培が始まった数々の銘醸地が名を連ねる南オーストラリア州では、それぞれの地域の気候や土壌の特性を生かした優良なブドウ畑から多様なワインが生まれています。世界の有力ワイン産地から離れていたこと、厳しい検疫が設けられたことで、多くのワイン産地を壊滅状態に追いやった害虫フィロキセの被害を免れ、自根のブドウ樹が現存する産地でもあります。



Sister's Run (McLaren Vale / South Australia) シスターズ・ラン (マクラーレン・ヴェール / 南オーストラリア)

並外れた才能で豪州ワイン界を牽引する、若き醸造家エレナ・ブルックス (Elena Brooks) は、鉄板入の作業靴を履いて、日々醸造所へと向かう。それでも、コンテストや晩餐会からの急なお呼びに備え、ピックアップトラックにはハイヒールを積んでいる。いつでも受賞の準備にぬかりはない。作業靴とピンヒールというトレードマークの由来です。

シスターズ・ランが存在するのはマクラーレン・ヴェール。「シラーズの首都」と称されるほどの中心地であり、オーストラリア産ワインの約 25%を生産する銘醸地。銘醸地ではあるものの、私たちが考えるのは大量生産よりも真摯にワインと向き合いたいという想い。ブドウの産地、育成に妥協しないため産量は非常に限られているが私たちのこだわりは伝わると信じている。

「ワインに重要なのは” 5 つの V ” !」

- The Variety : バラエティー
- The Vineyard : ブドウ畑
- The Vigneron : ブドウ栽培者・ワイン醸造家
- The Vintage : ヴィンテージ
- The Volume : 生産高

「これらの 5 つの要素が組み合わさることで素晴らしいワインを創り上げる。あなたが好きだと思うワインはこの 5 つが上手く表現されていることでしょう。」
あなたが私たちのワイン飲みながら楽しんでいる時と同じくらい私たちもワイン造りを楽しんでいます。

SISTER'S RUN
EST. 2001 AUSTRALIA



St Petri's Barossa Riesling / セント・ペトリ パロッサ・リースリング

2024: ¥3,300 税込 (¥3,000 税抜)

セパージュ: Riesling 100% / アルコール度数 11.0%

色: 淡く明るいホワイトゴールド。

香り: レモン、カスタードフルーツ、バスソルト、しっかりとしたミネラルのアロマ。典型的なリースリング香。

味わい: 非常にクリーンでふくよかで、レモンの風味を感じる豊かな酸、バスソルトのようなミネラル感から典型的なリースリングの味わい。



Sunday Slippers McLaren Vale Chardonnay / サンデー・スリッパ・マクラーレン・ヴェール・シャルドネ

2022: ¥3,630 税込 (¥3,300 税抜)

セパージュ: Chardonnay 100% / アルコール度数 12.0%

色: クリアで明るい、ホワイトゴールドと淡い麦わら色。

香り: ネクタリン、アプリコット、白桃、ほのかにメロン、クリーミーでバターのような心地よいオークの香り。

味: まろやかで心地よいアーモンド、バター、バニラ、イースト香が酸味と相殺される。



Babylon Block McLaren Vale Chardonnay / バビロン・ブロック・マクラーレン・ヴェール・シャルドネ

2022: ¥3,630 税込 (¥3,300 税抜)

セパージュ: Chardonnay 100% / アルコール度数 13.5%

色: とても淡い黄金色で、かすかに粘性がある。

香り: レモンの皮、フルール・ド・セル、麝香や核果実のアロマ。

味わい: ネクタリンや桃のような熟した有核果実、青リンゴやマンゴーの味わい、酸味が清涼感を与えている。



Calvary Hill Barossa Shiraz / カルバリー・ヒル バロッサ・シラーズ

2021/2022: ¥3,630 税込 (¥3,300 税抜)

セパージュ: Shiraz 100% / アルコール度数 14.5%

色: 深みのある黒紫色

香り: ダークチョコレート、プラム、スパイス、ラベンダー、ローズマリー、セージの香り。果実とハーブのアロマがオーク樽の穏やかなブーケと融合し、グラスから香る。

味わい: 熟したバロッサのシラーズのファースト・アタック。骨格がしっかりとして、生き生きとした果実味が感じられる。余韻は長く、後味は香ばしいコショウ、濃厚なブラックベリーと森の果実。明るくフレッシュな飲み口。



Epiphany McLaren Vale Shiraz / エピファニー・マクラレーン ヴェイル・シラーズ

2022: ¥3,630 税込 (¥3,300 税抜)

セパージュ: Shiraz 100% / アルコール度数 14.5%

マクラレーン・ヴェイルで栽培された力強いシラーズから生み出された豊かなベリーのフレーバー溢れるワインです。

ホワイトチョコレートのミルクシーなアロマとかすかなラムとレーズンのブーケを感じることができます。

豊かさとタンニンのバランス、力強さとその根底にある酸とバランスがよく、赤身の肉料理全てとのマリアージュをお楽しみいただけます。



Cow's Corner Barossa Grenache Shiraz Mataro / カウズ・コーナー バロッサ グルナッシュ・シラーズ・マタロ

2021/2022: ¥3,630 税込 (¥3,300 税抜)

セパージュ: Grenache 80%, Shiraz 15%, Mataro (Mourvèdre) 5% / アルコール度数 14.5%

色: 鮮やかな赤と紫がかったマゼンタ色。

香り: スパイス、プラム、ダークフルーツ、チョコレート、バニラ、ムスク、シナモン。土とダークベリーの香り。オーク樽香。 / 味わい: 豊かな赤いベリーの風味（グレナッシュ）、次に土とスパイスとプラム（シラーズ）、そして葉っぱのような後口（マタロ（ムールヴェードル））。酸味は穏やかで、果実味とベリーの香りは、タンニンとオークの風味によってバランスが保たれている。



Bethlehem Block Barossa Cabernet / ベツレヘム・ブロック・バロッサ・カベルネソーヴィニヨン

2020: ¥3,630 税込 (¥3,300 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100% / アルコール度数 14.0%

色: 鮮やかな赤と紫がかったマゼンタ色。

ベツレヘムブロックはバロッサの中心部に位置し、しっかりと手をかけたカベルネ・ソーヴィニヨンは、オークのブーケを背景に、熟して丸みを帯びたベリーフルーツと滑らかなタンニンとのバランスで心地よいワインに仕上がっています。



Old Testament Coonawarra Cabernet / オールド・テストAMENT クナワラ・カベルネソーヴィニヨン

2021/2022: ¥3,630 税込 (¥3,300 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100% / アルコール度数 14.5%

色: 濃い黒紫色

香り: ブラックベリー、ダークフルーツやジャム。フレッシュでカシスやバニラのアロマが感じられる。

味わい: 熟したブラックベリーの甘さと華やかさがあがり、ドライでタンニンのバランスが取れたワイン。オーストラリアでカベルネ・ソーヴィニヨン最高の生産地として名高いクナワラのワイン。フランス、ボルドーのジロンド川左岸へのオマージュ。



St Ann's McLaren Vale Grenache / セント・アン・マクラレーン ヴェイル・グルナッシュ

2022: ¥3,630 税込 (¥3,300 税抜)

セパージュ: Grenache 100% / アルコール度数 14.5%

色: 濃い黒紫色

色: マイルドなパープル・ベルベット。

香り: 桑の実とブラックベリー、煮詰めたベリー、グルナッシュのアロマ。軽快で魅力的なスパイス、丁子、レモン、タイムの香り。

味わい: 桑の実、プラム、ブラックベリーの果実味が口いっぱいに広がる。全体的にミディアムボディ。穏やかなタンニンと静かな酸味。フィニッシュは、若々しく渋みのある味わいだが、繊細で風味豊か。



Penny's Hill (McLaren Vale / South Australia) ペニーズ・ヒル (マクラーレン・ヴェール / 南オーストラリア)

ペニーズ・ヒルは1988年、マクラーレン・ヴェールの東のなだらかな丘陵地に設立され、セント・ヴィンセント湾の海を見渡せる麓の丘にちなんでペニーズ・ヒル・ヴィンヤードと名付けられました。

2022年から女性醸造家アレクシア・ロバーツがペニーズ・ヒル・エステートの運営を担っています。

アレクシアは、前進するという強い信念を持ち、オーストラリア・ウーマン・イン・ワイン・アドバイザリーボード (Australian Women in Wine advisory board) のメンバーとして、またワイン・オーストラリア・フューチャー・リーダーズ・プログラム (Wine Australia Future Leaders program) の卒業生として、ワイン業界の女性の成功を支援しています。

Penny's
Hill



Thomas Goss Sauvignon Blanc / トーマス・ゴス・ソーヴィニヨン ブラン

2023: ¥2,860 税込 (¥2,600 税抜)

セパージュ: Sauvignon Blanc 100%

ライムの皮とレモンの果皮を思わせるアロマに、グリーン・メロンのニュアンスと火打ち石が下層に感じられます。味わいは果実の重さと風味が素晴らしく、爽やかな酸のフィニッシュです。



Thomas Goss Cabernet Sauvignon / トーマス・ゴス・カベルネ ソーヴィニヨン

2022: ¥2,860 税込 (¥2,600 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100%

カベルネ・ソーヴィニヨンの特徴をよく示しており、ブラックベリーと桑の実の果実味がリッチでたっぷりと感じられ、ドライハーブ、スパイス、繊細で長いタンニンによく支えられています。

この美味で濃厚な果実味たっぷりのワインは、様々な食事、特に赤身肉、パスタ、じっくり煮込んだ料理と好相性です。



Thomas Goss Shiraz / トーマス・ゴス・シラーズ

2021: ¥2,860 税込 (¥2,600 税抜)

セパージュ: Shiraz 100%

リッチでたっぷりとした味わいで、生き生きとしたプラム、ブラックフルーツ、モカ、スパイスが感じられます。ほのかなフレンチオークが層と複雑さを加え、柔らかなタンニンと素晴らしい余韻をもたらす、フィニッシュは長く続き、美味しく、濃密で果実味が詰まっています。



The Black Chook McLaren Vale Shiraz Vionier

ザ ブラックチョーク マクラーレンヴェール シラーズ・ヴィオニエ

2022: ¥3,410 税込 (¥3,100 税抜)

セパージュ: Shiraz, Vionier

高級ブドウ産地で名高い南オーストラリア州マクラーレン・ヴェールで造られています。夏は暖かく乾燥し、冬は冷涼で湿潤な地中海性気候のこの地域は、高品質のシラーズの栽培に適しています。

レッドチェリー、ベリー類、花のような明るいアロマにバニラとモカのニュアンスがあります。赤い果実がたっぷりと感じられ、繊細でしなやかなタンニンと余韻の長いスパイスのニュアンスでバランスが取れています。

ソフトでまろやかなシラーズで、余韻の長さ、ふくよかさが素晴らしいワインです。



The Black Chook McLaren Vale Sparkling Shiraz n.v.
ザ ブラックチョーク マクラーレンヴェール スパークリングシラーズ n.v.
 ¥3,300 税込 (¥3,000 税抜)

セパージュ: Shiraz 100%

濃厚なスパークリングシラーズはダークフルーツ、フルーツスパイス、ほのかな風味が感じられます。3年から5年熟成したシラーズのブレンドにより、スタイルと品質の一貫性が確保されます。区画ごとに、フレンチオーク樽で別々に熟成された後、若いヴィンテージシラーズとブレンドされ、豊かでジューシーなフルーツの特徴と新鮮さが味覚に加わります。



Penny's Hill Cracking Black Shiraz / ペニーズ・ヒル クラッキングブラック シラーズ
 2022: ¥4,400 税込 (¥4,000 税抜)

セパージュ: Shiraz 100%

ペニーズ・ヒル・マクラーレン・ヴェールのテロワールを真に代表する「クラッキング・ブラック」は、この地域の偉大なシラーズワインの豊かなスケールをよく表しています。

フレンチオーク樽で15ヶ月間熟成された後にブレンドされます。

色は黒に近い紫色、濃密で凝縮感があり、力強いワインです。

ふくよかな果実味というよりは香ばしく、ブラックベリー、アニス、トリュフのニュアンスがあります。

余韻の長さや繊細なタンニンを持つワインで、少なくとも今後10～12年は美味しく飲めるでしょう。

CAPE BARREN (McLaren Vale / South Australia)

ケープ・バレン (マクラーレン・ヴェール / 南オーストラリア)

ケープ・バレンのブドウの木は非常に古く、中には樹齢100年を超えるものもあります。

南オーストラリア州ならではのこれらの素晴らしい古木は、大地に深く根を張り、自然のエッセンスを抽出することができます。このような樹齢のブドウの木は、当然ながら成熟した風味を持ち、非常にジューシーな口当たりと、柔らかでバランスの取れたタンニンが特徴です。何世代にもわたる情熱的な投資と歴史を味わうことができます。

オーストラリアではワイン葡萄の古木について；

Old Vines…樹齢35年以上

Survivor Vines…樹齢70年以上

Centenarian Vines…樹齢100年以上

と分類されており、ケープ・バレンではまさにこれらの樹齢の古木からワインを作り出しています。



CAPE BARREN WINES
EST. 1999



Old Vine Shiraz / オールド・ヴァイン・シラーズ
 2018: ¥9,900 税込 (¥9,000 税抜)

セパージュ: Shiraz 100%

樹齢: 45年～75年

新樽25%、1年のフレンチオーク樽50%、2年のフレンチオーク樽を25%使用しています。

18か月の熟成を経て、シルキーでエレガントな仕上がりになっています。古木から造られた凝縮感のあるワインです。



Rare Bird Shiraz / レアバード・シラーズ
 2018: ¥16,500 税込 (¥15,000 税抜)

セパージュ: Shiraz 100%

樹齢: 67年～107年

レアバード・シラーズの果実は樹齢67年、73年、107年の3つのブドウ園から収穫されます。全ての土壌には細かい砂が多く含まれており、これがクミンやオールスパイスに似た中東のスパイスフレーバーに貢献しています。最高級のきめの細かいフレンチオークの新樽を100%使用しており、約20～22か月熟成させます。フレッシュでしなやかな口当たりで、余韻の長いワインです。



turon (Adelaide Hills / South Australia) トゥーロン (アデレード・ヒルズ / 南オーストラリア)

南オーストラリア州アデレードヒルズの美しいレンズウッドに若い醸造家 Turon White がワイン造りの情熱を傾けるプロジェクトをはじめました。2017 年に冷涼な気候の地域に最も適した品種を紹介することを目的に、非常に小規模でこだわりのもったオーガニックワイナリーを建設しました。現在、バイオダイナミックとオーガニックの原則を念頭に置き、ブドウ畑の開発を進めています。低収量で高密度のブドウ畑を植え、将来の育成をとて楽しみにしています。土地は標高が高いため、夜は涼しく、フレッシュで力強いワインを造るのに最適です。また、日中の美しい日差しは、驚くほど豊かで表情豊かな果実味を生み出します。

トゥーロンは、力強い風味を持つエレガントなワイン、親しみやすく、かつ好奇心をそそる複雑なワインを造ることを目指しています。環境に対する愛情を持ち、すべてのステップでサステナブルな実践しています。

- 最小限の介入でブドウを栽培し、ワインを生産しています。ヴィーガン・フレンドリーであることにこだわり、テロワールとブドウ品種の自然がもつ本来の個性を表現しています。
- ワイン造りへの必要最低限な醸造アプローチとは、一歩下がってワインを信じ、ワインに任せる自信を持ち、必要に応じて介入すること。それはワインを正しい方向へ導く知識を持つことを意味します。最終的に私たちは、ワインを飲む人たちに喜びをもたらす、将来の世代まで残るようなワインを造るよう努力しています。

自然派ワインとは？ その本質を追求しているワインです。

turon

Wines



Hills Field Blend / ヒルズ フィールドブレンダー

2021: ¥3,850 税込 (¥3,500 税抜)

セパージュ: Sauvignon Blanc, Gruner Veltliner, Chardonnay
一日を明るくするエネルギッシュなホワイトブレンダーワイン。
ビーガン・フレンドリー



Hills Pinot Gris / ヒルズ ピノ・グリ

2023: ¥3,850 税込 (¥3,500 税抜)

セパージュ: Pinot Gris 100%
グアバ、洋ナシのアロマ。ミネラルの余韻が長く続きます。
ビーガン・フレンドリー



Hills Chardonnay / ヒルズ シャルドネ

2023: ¥4,290 税込 (¥3,900 税抜)

セパージュ: Chardonnay 100%

バランスのとれた鮮やかな果実味とテクスチャー。じっくりと飲み込める魅力的な白ワイン。
ビーガン・フレンドリー



Hills Pinot Noir / ヒルズ ピノ・ノワール

2023: ¥4,290 税込 (¥3,900 税抜)

セパージュ: Pinot Noir 100%

味わいが多層に重なる多くの魅力を備えたピノ・ノワール。
北向きの斜面のブドウ畑に実るブドウを手摘みし、野生酵母で発酵、フレンチオーク樽（20%新樽）で9か月熟成。
ビーガン・フレンドリー



Hills Syrah / ヒルズ シラー

2019: ¥4,290 税込 (¥3,900 税抜)

セパージュ: Syrah 100%

スパイス、白コショウ、ブルーベリーの風味。
野性味あふれる力強いフルボディのワイン。
ビーガン・フレンドリー

南オーストラリアワイン地域ごとの特徴 vol 1

● クレア・ヴァレー (Clare Valley)

アデレードの北に位置するクレア・ヴァレーはクレア・リースリングとも呼ばれるリースリングの名産地です。温暖な気候は午後に吹く涼しい微風で和らげられ、夜間は冷え込みます。多くのブドウ畑は標高 300~400m にあり、中には 570m の高地にあるものもあります。クレア・ヴァレーのリースリングは辛口で、柑橘類とライムの強い香りと酸味を持ちます。上質なリースリングはケミカルな熟成香を感じます。シラーズは芳香があり、力強く骨格もしっかりしています。

● マクラレン・ヴェール (McLaren Vale)

アデレードの南の沿岸部に位置し、近くの家から吹く午後の微風で温暖な気候が和らげられます。主に生産されるワインは、シラーズ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、グルナッシュで造られる赤ワインです。風味が強く、濃い色の果実の香りと滑らかで円熟したタンニンを持ちます。

● アデレード・ヒルズ (Adelaide Hills)

アデレードの東 25km に位置し、気候が温暖で、ブドウ畑は標高 400m 以上にあります。爽やかなソービニオンブランのほか、自然の高い酸味と柑橘類やモモの強い香りを持つエレガントなシャルドネがあります。品質の良いピノ・ノワールも栽培されています。



HEATHVALE (Eden Valley (Barossa) / South Australia) ヒースヴェイル (イーデン・ヴァレー (バロッサ) / 南オーストラリア)

世界で最も重要かつ高品質なワインを生み出す産地の一つとして広く認知されているバロッサ・ヴァレーの南東バロッサ・ゾーンを形成するイーデン・ヴァレーにヒースヴェイルはあります。イーデン・ヴァレーはオーストラリアを代表する冷涼産地であり、フレーバーの凝縮感と爽やかな酸の見事なバランス、リースリングを筆頭に、シラーズも世界最高峰のものが生まれます。

2017年にBaron of the Barossaに叙せられましたトレバー・マーチが丁寧に手積みしたブドウを野生酵母で発酵して昔ながらのバスケットプレスを経て醸し出すワインは素晴らしいフィネスを持つ秀逸な仕上がりになります。



‘The Angry Rabbit’ Shiraz Cabernet / アングリラビット シラーズ・カベルネ

2019: ¥3,960 税込 (¥3,600 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon, Shiraz, Sagrantino

トレバーの孫娘が描いたウサギの絵をエチケットにした楽しいワイン。

シラーズとカベルネ、シラーズの青い果実のアロマ、サグランティーノがブーケを増し、タンニンが長い余韻を生みます。サグランティーノは、古典的なバロッサブレンドのスパイシーなダークベリーフルーツのプロフィールを、そのエネルギーな酸味で補います。

色: 赤紫色

香り: ジューシーなプラム、ワイルドチェリー、クランベリーと桑の実の香り。エキゾチックなスパイスのニュアンスもある、ミルク・チョコレート、オーク樽から香るバニラ香。

味わい: プラムやチェリー、クランベリーのニュアンス。スパイス、スマイルのニュアンスもある、鮮やかな酸味ときめ細かい超熟のタンニンが骨格を支える。



Heathvale Estate Cabernet Sauvignon / ヒースヴェイル・エステート カベルネ・ソーヴィニヨン

2018: ¥4,180 税込 (¥3,800 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100%

手摘みのブドウは、野生酵母を使用して発酵後、バスケットプレスを経て、樽で15-18ヶ月熟成。ワインは最小限の清澄と濾過。

2018年のヒースヴェイル・エステート・カベルネ・ソーヴィニヨンは深い紫色からほぼ黒色で、ワインは口の中でダークフルーツの交響曲を奏でます。

色: 深いガーネット色。

香り: カシス、ブラックベリー、オリーブのタプナード、フレンチオークのアロマ。

味わい: 熟した果実味とタンニンが感じられる。スパイスとハーブのニュアンス。余韻の長いミディアムボディ。



Heathvale Estate Shiraz / ヒースヴェイル・エステート シラーズ

2019: ¥4,180 税込 (¥3,800 税抜)

セパージュ: Shiraz 100%

手摘みのブドウは、野生酵母を使用して発酵後、バスケットプレスを経て、樽で15-18ヶ月熟成。ワインは最小限の清澄と濾過。

細心の注意を払って育てられたイーデン・ヴァレーのシラーズは、存在感、ふくよかさ、落ち着きがあります。

風味: 濃いブラックベリー、甘草が主役のフレーバーがオークの熟成によって繊細に展開され、きめの細かいタンニンが余韻を長く残します。



eight at the gate (Wrattonbully / South Australia) エイト・アット・ザ・ゲート (ラットンブリー / 南オーストラリア)

姉妹のジェーン・リチャーズとクレア・デビスが所有・運営するエイト・アット・ザ・ゲート・ワインズ。ヴィンヤードは南オーストラリア州のラットンブリーにあります。「テラロッサの土壌、緯度、石灰岩の組み合わせは魔法のようです」と称されるライムストーン・コースト・ゾーンの一部であるラットンブリーは、水はけの良いテラロッサ土壌であることで知られ、プレミアムワイン用ブドウ生産に理想的なワイン生産地です。ラットンブリーは、オーストラリアのライムストーン・コーストにある高級アペラシオンで、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラズ、シャルドネなどの高級ブドウを栽培しており、多くの生産者がオーストラリアの高級マルチ・リージョナル・ブレンドに組み入れています

ヴィンヤードは1995年以来、ペンフォールス、オーランド、テイラースなどオーストラリアの最も象徴的なワイナリーにプレミアムブドウを供給し続けています。2005年から、ジェーンとクレアは自分たちの家族や友人が楽しめるワインを生産するために、最高品質のブドウを慎重に選び始めました。すなわちファミリー・セレクション。

ワイナリーの名前の由来について、ジェーンとクレアのそれぞれの子供たち8人全員を、スクールバスに間に合うよう「ゲートで」集合させる毎朝の習慣にちなんで名付けられました。2人の姉妹がそれぞれ4人の子供の世話をし、ブドウ園を経営し、ワインを生産しているため、人生は忙しいです。ここには、献身と闘争と勝利の1つである素朴な話がありました。彼らは自分たちのワインを家族、友人、そしてまだ会っていない友人と共有したいと思っていましたが、レーベルの背後にいる家族を正に表現した名前がブランドネームになりました。



Single Vineyard Chardonnay / シングルヴィンヤード シャルドネ 2022 / 2024: ¥3,410 税込 (¥3,100 税抜)

セパージュ: Chardonnay 100% / アルコール度数 12.7%

フレンチオークの処理を最小限に抑えた淡い麦わら色、
爽やかな柑橘系の香りと白桃のような上品な甘さを感じます。

ドライな仕上がりでクリーンで爽やかなスタイルに仕上がっています。

素晴らしくフレッシュで自然な酸味を保ちながら、しっかりとした果実の風味を楽しめます。



Family Selection Chardonnay / ファミリー セレクション シャルドネ 2023: ¥5,390 税込 (¥4,900 税抜)

セパージュ: Chardonnay 100% / アルコール度数 12.5%

フリーランジュースによる発酵後12ヶ月フレンチオーク新樽熟成を行います。

白桃、柑橘類の皮、ローストしたカシューの香りと、プリオッシュをほのかに感じ、味わいに重みがあり、豊かな質感がある、洗練された魅力的な複雑さを兼ね備えたゴージャスなワインです。

フルボディでありながら口当たりが良く、味わいは長くバランスが取れています。ドライで爽やかなフィニッシュ、しっかりとした酸とオークの複雑さを持っています。



Single Vineyard Pinot Gris / シングルヴィンヤード ピノ グリ

2024: ¥3,410 税込 (¥3,100 税抜)

セパージュ: Pinot Gris 100% / アルコール度数 13.5%

アロマティックなピノグリのアロマと味わいを最大限に引き出すため、スキンコンタクトと色づきを避けて、素早く圧搾、ステンレスタンク発酵。

青リンゴと洋梨のフレッシュなアロマ、青りんごと石灰質のミネラル、後にはちみつの甘さを感じ、ドライなフィニッシュのピノグリらしい、ふくよかでさわやかな酸味のバランスのとれたワインです。



Single Vineyard Rose / シングルヴィンヤード ロゼ

2023: ¥3,410 税込 (¥3,100 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100% / アルコール度数 13.6%

早朝収穫にてスキンコンタクトを最小限にし、素早く圧搾、ステンレスタンク発酵。

色は、淡い中程度のサーモンピンク。香ばしいスパイスとスイカとクランベリーの香り味わいはジューシーでイチゴ、レッドカラントに始まり、フィニッシュにはサクサクした赤リンゴを思わせます。スパイスが複雑さを加え、美味しくドライなフィニッシュで締めくくられるワインです。



Single Vineyard Shiraz / シングルヴィンヤード シラズ

2021: ¥4,290 税込 (¥3,900 税抜)

セパージュ: Shiraz 100% / アルコール度数 14.0%

濃い紫色。ダークチェリー、煮詰めた果実とプラムのニュアンス、ほのかなタバコの香り。ミディアムからフルボディで、スパイス、胡椒の力強い風味。骨格のあるタンニンがドライなフィニッシュをもたらし、ダークフルーツを引き立てるワイン。



Family Selection Shiraz / ファミリー セレクション シラズ

2019: ¥6,490 税込 (¥5,900 税抜)

セパージュ: Shiraz 100% / アルコール度数 14.1%

34 ヶ月フレンチオーク新樽熟成。

深い深紅色。ダークチェリーと青い果実、ほのかなタバコのアロマを伴う煮詰めた果実とプラムのアロマ。スパイス、ペッパーのパワフルなフレーバー。シルキーでパウダリーなタンニンがドライなフィニッシュを提供し、ダークフルーツの風味を引き立てます。



Single Vineyard Cabernet Shiraz / シングルヴィンヤード カベルネ シラズ

2019: ¥4,290 税込 (¥3,900 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 59% Shiraz 41% / アルコール度数 14.0%

深紅で、ドライフルーツ、オーク、バニラのアロマが何層にも組み合わせられた複雑な味わいのワインです。

桑の実、赤い果実、白胡椒のテイストにタンニンが構造的に組み合わせられて、チョコレートとドライフルーツのフレーバーがより味わいを深めています。リッチなミディアムボディのワインは幅広く肉料理との相性が良いです。



Single Vineyard Cabernet Sauvignon / シングルヴィンヤード カベルネ ソーヴィニヨン

2019 / 2021: ¥4,290 税込 (¥3,900 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100%

34 ヶ月におけるフレンチオーク新樽の贅沢な熟成を経たワイン。

ペッパー、ダークフルーツ、オークのアロマが複雑な層を構成。

モルト、ドライスパイスのテイストにベルベットのようなタンニンが構造的に組み合わせられた味わい深いミディアムテイストです。



Family Selection Cabernet Sauvignon / ファミリー セレクション カベルネ・ソーヴィニヨン
2021: ¥6,490 税込 (¥5,900 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100% / アルコール度数 14.0%

アメリカンオークとフレンチオークの古樽と新樽にて 24 ヶ月熟成。

深いルビー色。カシスとブラックカラントの甘美なノートに、ブラックオリーブ、バニリン、杉のニュアンスがアクセントを添えています。リッチでベルベットのようなテクスチャーは、骨格のあるタンニンに支えられています。



N.V. Sparkling Blanc / N.V. スパークリング ブラン
¥4,290 税込 (¥3,900 税抜)

セパージュ: Chardonnay 100% / アルコール度数 12.1%

シャルドネのみで造ったエレガントなスパークリングワインです。

ブドウ収穫後、低圧プレスでフリーランジュースを抽出し、澱引き後、一次発酵し、瓶詰め前にステンレスタンクにて二次発酵。

口当たりは爽やかでフレッシュ、軽やかなブリオッシュのノートが、石灰のミネラルが骨格を支え、生き生きとした柑橘類のテクスチャーが感じられます。



N.V. Sparkling Shiraz / N.V. スパークリング シラズ
¥4,510 税込 (¥4,100 税抜)

セパージュ: Shiraz 100% / アルコール度数 13.7%

ライムストーンコーストにあるシラズから造られ、プラムとスパイスの香りがします。口に含むと、チェリーとスパイス、ジューシーでオークの複雑さを感じます。

ワインの半分は、オープントップの発酵槽で発酵させた後、半分はオーク樽で少なくとも 2 年間熟成させた古いヴィンテージ、残りの半分はコンクリートで発酵された現在のヴィンテージのものです。

すべてのヴィンテージが並外れた品質であるため、N.V. ブレンドに最適な強いシラズの特徴を感じることができます。

ゴージャスな紫色の泡がグラスの中でとても美しく、10 ~ 12 度まで冷やしてお召し上がりいただくことをお勧めいたします。

ラットンブリーで生産される数量限定のスパークリングワインです。

南オーストラリアワイン地域ごとの特徴 vol 2

● バロッサ・ヴァレー (Barossa Valley)

アデレードの北にあるバロッサ・ヴァレーは高級ワイン生産の中心です。温暖で乾燥した気候で、樹齢の高いブッシュ・ヴァインから優れたシラズ、カベルネ・ソーヴィニヨン、グルナッシュが産出されています。伝統的なバロッサ・ヴァレーのシラズはフルボディで、滑らかなタンニンと熟れた黒系果実の風味を持ちます。熟成するにつれて滑らかさが増し、皮革と香辛料の香りを醸すようになります。

● イーデン・ヴァレー (Eden Valley)

バロッサ・ヴァレーの東に位置し、冷涼から温和な気候です。傑出したリースリングが冷涼な畑から産出されていますが、シラズ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネの栽培も成功を納めています。

● クナワラ (Coonawarra)

アデレード南東 400km にあり、石灰岩の下層土をテラ・ロッサ (terra rossa) と呼ばれる特有の赤い土壌が覆っている幅 1.5km、長さ 15km の帯状遅滞です。南極大陸から北上してくる寒流の影響を受ける温和な海洋性気候です。主に栽培されているのはカベルネ・ソーヴィニヨンで、特徴的なカシスとユーカリあるいはメントールの香りを持ち、凝縮感と骨格のあるワインが造られています。シラズ、メルロー、シャルドネも広く栽培されています。



Rymill (Coonawarra / South Australia) ライミル (クナワラ / 南オーストラリア)

ライミルは家族経営のワイナリーとしてクナワラで最古の存在、クナワラに初めてブドウを持ち込んだ John Riddoch (ジョン・リドック) の孫 ピーター・リドック・ライミル) がワイナリーの創始者です。南オーストラリアの南海岸沿いに広がるライムストーン・コーストという地域は、土壌はテラ・ロッサ Terra Rossa と呼ばれる赤い表土で覆われた、石灰岩土壌のおかげで、赤も白も良質なワインが生まれる重要な産地です。クナワラはその中の小地区 (サブゾーン) で、オーストラリアで最上級のカベルネ・ソーヴィニヨンで国際的に有名な産地です。この地域の有名なテラロッサ土壌とクナワラの涼しい気候がもたらすユニークな組み合わせが優れた風味、強度、構造を持つブドウを生み出します。ライミルは、変化する気候の持続可能性と、ワイン造りで革新的な技術の調査に取り組んでいます。自然のあるがままの環境を受け入れ、健康的なブドウの育成をすることで、ブドウ畑は素晴らしいフレーバーをワインに吹き込むことができますと信じています。



RYMILL
COONAWARRA



The Yearling Sauvignon Blanc / イヤーリング ソーヴィニヨン・ブラン 2023 / 2024: ¥3,190 税込 (¥2,900 税抜)

セパージュ: Sauvignon Blanc 100% / アルコール度数 13.0%

淡い麦わら色の薄緑の色合い鮮やかな色合いの爽やかなワインです。グアバとキラキラとしたライムのアロマと早春のハーブを感じるができ、口いっぱいに広がるピンクグレープフルーツやトロピカルフルーツの味わいに上質な天然ボタニカルフレーバーが広がります。

色: 淡い麦わら色に淡い緑色。

香り: 生き生きとしたグアバ、パッションフルーツとフレッシュなライムの香り

味わい: 軽やかで爽やかな風味。グレープフルーツ、パッションフルーツと春のハーブ。繊細なテクスチャーとボディ、爽やかでドライなフィニッシュ。



Pioneer Chardonnay / パイオニア・シャルドネ 2024: ¥3,630 税込 (¥3,300 税抜)

セパージュ: Chardonnay 100% / アルコール度数 11.0%

淡い黄金色の麦わら色。白いネクタリン、レモンカード、グリルしたマカダミアナッツ。

白桃、鮮やかな柑橘類、自然な酸味。樽発酵とシュールリーの効果により複雑な風味が支える、きめの細かい果実のスペクトラムを感じます。



Pioneer Rose / パイオニア・ロゼ 2021: ¥3,520 税込 (¥3,200 税抜)

セパージュ: Chardonnay 38.7%, Merlot 26.95%, Sauvignon Blanc 14.75%, Semillon 8.05%, Shiraz 7.38%, Traminer 2.15%, Petit Verdot 1.29%, Cabernet Sauvignon 0.73%
アルコール度数 12.5%

イチゴに始まり、タンジェリン・オレンジ、ナシそしてピーチなど夏の果物の豊かなアロマが口の中に広がるしっかりとした質感を兼ね備えたロゼ・ワインです。ニース風サラダと夏のひとときをお楽しみください。

オーストラリアならではの非常に凝ったブレンドの複雑な味わいのロゼ。



Pioneer Cabernet Sauvignon / パイオニア・カベルネ・ソーヴィニヨン

2019 / 2024: ¥3,630 税込 (¥3,300 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100% / アルコール度数 13.5%

フレッシュで生き生きとしたアロマと、柔らかくしなやかな構造を備えたカベルネ・ソーヴィニヨンです。ブラックベリー、熟したチェリー、スパイシーなオークの美味しいアロマが広がります。ジューシーなブラックベリー、森の果物、美しいきめの細かいテクスチャー、焙煎したてのコーヒーのフレーバーを感じます。



Pioneer Petit Verdot / パイオニア・プティ・ヴェルド

2020: ¥3,520 税込 (¥3,200 税抜)

セパージュ: Petit Verdot 100% / アルコール度数 14.5%

紫色を帯びた深紅で完熟したフルーツのみずみずしさを感じるミディアムボディのワインです。熟したラズベリー、カシス、ミルクチョコレートのアロマと、口に広がるしなやかな酸、熟したブラックベリーやラズベリーの味わいとバニラの風味を楽しめます。グリルした赤身肉との相性も素晴らしく、若いうちから十分に味わえますがこの先5年は熟成を重ねる力を秘めています。

色: 紫がかった深紅色。

香り: 濃厚な熟したラズベリー、カシス、ミルクチョコレート。

味わい: しなやかなミディアムボディ。ジューシーなブラックチェリー、ラズベリー、バニラとトーストしたオーク。



The Dark Horse Cabernet Sauvignon / ダークホース・カベルネ・ソーヴィニヨン

2022: ¥3,520 税込 (¥3,200 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100% / アルコール度数 14.5%

ダーク フルーツのジューシーな質感、バランスの取れた味わいがあります。

チョコレートのようなタンニンとダークチェリーとミントのアロマが口の中に広がります。



The Dark Horse Shiraz / ダークホース・シラーズ

2023: ¥3,520 税込 (¥3,200 税抜)

セパージュ: Shiraz 100% / アルコール度数 14.5%

甘いプラムのような果実味と、ハーブ、オーク、ミントの風味。ミディアムボディでソフトな口当たりのワインです。このシラーズは、滑らかでエレガントなタンニンの広がる味わいを持っています。

色: 深みのあるスミレ色。

香り: ダークチェリー、ブラッドプラム、バニラ、ローストしたコーヒー豆。

味わい: ダークチェリーやプラムの果実味に、トーストしたオークのアロマ。出荷時にはフレッシュなダーク・フルーツ、5～7年の瓶内熟成後には理想的な果実味とオークの複雑性が感じられるようになります。



Classic Cabernet Sauvignon / クラシック カベルネソーヴィニヨン

2018 / 2020: ¥5,500 税込 (¥5,000 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100% / アルコール度数 14.3%

オーストラリアの誇るカベルネ・ソーヴィニヨンの産地クナワラで育まれた傑出したワインです。フレンチオーク樽で熟成されたワインは、ローストしたスパイスとタバコのアロマ、豊かなプラムの果実味を味わえます。美しく質感のあるタンニンと豊かな果実味あるワインは10年以上熟成し続けます。

色: 藤色のエッジ、濃く深紅色。

香り: 熟したプラムとブラックベリーに始まり、次にスターアニス、ミント、野ばら。素晴らしい存在感と複雑性。

味: リッチで熟したブドウのタンニンを感じ、カシス、プラム、たばこ、カカオの香り。



Maturation Release Cabernet Sauvignon / マチュレーションリリース・カベルネ・ソーヴィニヨン

2015: ¥7,480 税込 (¥6,800 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100% / アルコール度数 14.2%

マチュレーション リリース カベルネ ソーヴィニヨンは、2015年のヴィンテージを少量、ボトル内でさらに熟成させ、慎重に評価した後のみ特別にリリースされます。

カベルネ・ソーヴィニヨンは、クナワラの傑出したブドウ品種です。プレミアム・ブドウ畑の区画を選択し、発酵させた後、フレンチ オーク樽で熟成させることで、このフルボディで豊かな風味のワインが生まれました。



Special Edition Sandstone Cabernet Sauvignon
 / スペシャル エディション “サンドストーン” カベルネ・ソーヴィニヨン
 2018: ¥10,450 税込 (¥9,500 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100% / アルコール度数 14.5%
 2018 サンドストーンは、スリーマイルレーンにあるブドウ畑のサンドストーン区画から生み出されたワインとして3回目のリリースです。岩が露出した2ヘクタールの小さなテラロッサブロックであるサンドストーンでは卓越したカベルネソーヴィニヨンが育まれています。
 完熟を期して2018年の収穫の最終日である4月18日に慎重に摘み取られ、果実は開放発酵、バスケットプレスの後、フレンチオーク新樽で18ヶ月間の熟成を経ています。パワフルなストラクチャーを備えたワインは、フレッシュでダークフルーツのフレーバー、スパイス、タンニンが豊富で、見事にバランスが取れ、洗練されたこのサンドストーン区画の特徴を表現しています。



Special Edition The Surveyor Cabernet Sauvignon
 / スペシャル エディション “ザ・サーベイヤー” カベルネ・ソーヴィニヨン
 2018: ¥19,600 税込 (¥18,000 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100% / アルコール度数 14.7%
 サーベイヤーは、カベルネソーヴィニヨンの卓越した選ばれた樽から構成されており、最高のヴィンテージからのみ生産されます。2018年サーベイヤーは、優れた果実味とボディを表現する樽のみから選ばれました。100%新樽により、このワインは時とともに優雅なワインに成長します。
 香り: リッチで熟したブラックベリー、エキゾチックなスパイス。スモーキーでバニラ風味のフレンチオーク。
 味: ブラックベリー、香ばしいスパイス。コーヒー、ダーク・チョコレート。凝縮した果実味とオーク樽のバランスがとれている。存在感があり、余韻が長く、力強さがある。

STONEHAVEN (Limestone Coast / South Australia) ストーンヘイヴン (ライムストーンコースト / 南オーストラリア)

ストーンヘイヴンはライムストーンコーストを舞台に、ローブ、ラットンブリー、クナワラとパドサウェイというサブリージョンに跨るブドウからワインを造り出しています。

ライムストーンワイン生産区域において、高品質のワインを造り出す特徴はその土壌です。その名前が示す通り、石灰岩 (Limestone) が、土壌の基礎を形作っており、有名なクナワラの‘テラロッサ’は、最も代表するものです。石灰岩土壌は、水はけが非常によく、栄養分が豊富で、地下には、他の南オーストラリアのワイン生産地域と違い、豊富な地下水に恵まれています。これは、ほとんどの灌漑の必要性は、地下水によって補われていることを意味します (乾燥したブドウの熟成する期間に必須な条件です。)

ライムストーン・コーストの気候は、冷涼な海洋性気候で、北東の地域は、いくぶん、大陸性気候の影響も受けています。ブドウの樹は、夏の間、海風によって冷やされることで、ブドウの熟成がゆっくりと進む、冷涼で、穏やかな生育条件となっています。これは、果実がブドウの樹になっている期間を長くし、ブドウの果実味をより濃いものとするのを手助けします。



Stepping Stone Pinot Noir / ステッピング・ストーン ピノ・ノワール
 2024: ¥3,850 税込 (¥3,500 税抜) - 2026年3月入荷予定

セパージュ: Pinot Noir 100%
 土壌: 石灰岩質 - ライムストーン・コースト
 アルコール度数 14.0%

全房発酵、少量ずつブドウを小分けにし、天然酵母で、低温発酵、丁寧な抽出をすることで、丸みのある味わいと口当たりの良い繊細なタンニンを持った、柔らかく果実味豊かなピノ・ノワールを造り出します。早めに搾汁が行われ、30%は、ホグスヘッドのフレンチオーク樽で6ヵ月熟成をされます。

果実味溢れる、ミディアムボディのまろやかな味わいとチェリー、レッドカラントの複雑な香りと味わいが、旨味のある口当たりを感じる後味。

豚の肉団子、炒めた豚肉料理、グリルをしたソーセージと合わせて。



Fortemasso (Piemonte) フォルテマッソ (ピエモンテ)

ワイナリーの名称は、原産地モンフォルテ・ダルバのように力強く、最も高くパノラマに広がるブドウ畑を見下ろす岩のような巨石を意味しています。

2013 年以降、バローロの新たな卓越性を生み出しているワイナリーです。

グッサリ・ベレッタ家は、ワイン造りへの強い思いから、2013 年にモンフォルテ・ダルバのカステレットにあるフォルテマッソを購入しました。5 ヘクタールの土地ではネッビオーロが植えられており、バローロが造られ、さらに 10.2 ヘクタールの土地では、ドルチェット・ダルバ DOC、ランゲ・ネッビオーロ DOC、バルベーラ・ダルバ DOC の生産がされます。ブドウ畑の力を重視し、醸造プロセスへの介入を最小限に抑えることで、それぞれのブドウ品種の特徴を生かすという、明確な生産哲学に基づきワイン造りを追求しています。

フォルテマッソがあるランゲ地方は、ピエモンテ州南部、クーネオ県とアスティ県の間に位置するワイン産地で、その起源は約 7000 万年前に遡ります。地元の方言で「ランゲ」とは、この地域特有の、なだらかな丘陵地帯を指し、上質なワインを生み出しています。2014 年にユネスコ世界遺産に登録されたこの地域には、バローロ DOCG の生産地域も含まれています。

フォルテマッソは、この特別な地域の中心、モンフォルテ・ダルバ村カステレットに位置しています。フォルテマッソのブドウ畑は、カステレットの非常に急峻な丘陵斜面に位置し、標高 360 メートルから 450 メートルの高度にあります。この地はディアノ砂岩で、砂質の土壌を組成をしています。標高 300 メートルから 350 メートルのブドウ畑は主に泥灰岩土壌でできており、醸造学の基準によれば、カステレットの丘陵斜面の歴史的な中心地を構成しています。この地域は涼しく風通しがよく、昼夜の気温差が大きいため、ブドウの収穫はランゲ地方の他の地域よりもやや遅く行われます。この地域の気候条件とブドウ畑の標高が相まって、ブドウの木は徐々に成熟し、最高品質のブドウを生産することができます。



FORTE MASSO



Dolcetto d'Alba DOC / ドルチェット ダルバ DOC

2022 / 2023: ¥3,960 税込 (¥3,600 税抜)

セパージュ: Dolcetto 100% / 土壌: 粘土、石灰岩質

収穫後ブドウは破碎・除梗後、温度管理されたステンレスタンクで発酵、発酵の最初の数日間、果皮から色とアロマを抽出しやすくするため、毎日ポンピング・オーバーを行います。4～5 日間のマセラシオンの後、マスト・ワインは澱引きされ、果皮と分離され、さらに 5～6 日間温度管理された状態で発酵。最初の澱引きの後、ワインはマロラクティック発酵を開始し、ステンレスタンクで数ヶ月熟成させた後、春に瓶詰めします。

澄んだ紫色を帯びた強いガーネットレッド。チェリー、ブラックベリー、軽いスパイスとプラムの香り。味わいは、調和のとれた、ふくよかで、香り高く、フルーティーで持続性のある後味です。



Barbera d'Alba Superiore DOC / バルベーラ ダルバ スペリオレ DOC

2022: ¥6,050 税込 (¥5,500 税抜)

セパージュ: Barbera 100% / 土壌: 白色の泥灰質石灰質土壌

収穫後ブドウは破碎・除梗後、温度管理されたステンレス製のワインタンクで発酵し、アルコール発酵が始まると、毎日ポンピングオーバーが行われ、ブドウ本来の色素と主要なアロマが果皮から抽出されます。アルコール発酵終了後、ワインはさらに 7～8 日間果皮に浸漬され、澱引きされます。澱引きを繰り返し、マロラクティック発酵が完了した後、ワインはバリックで 12 ヶ月熟成され、収穫後 14～16 ヶ月で瓶詰めされます。ワインはさらに少なくとも 6 ヶ月間瓶内で熟成します。

透明で深みのあるガーネット色に紫がかった輝き。バラ、ブラックベリー、チョコレート、そして甘いタバコの香りが広がります。豊かで調和のとれたふくよかな味わい。ほのかな風味と心地よいスパイシーな余韻が残ります。



Langhe Nebbiolo D.O.C. / ランゲ ネッビオーロ D.O.C

2022: ¥6,160 税込 (¥5,600 税抜)

セパージュ: Nebbiolo 100% / 土壌: 白色の泥灰質石灰質土壌

収穫後ブドウは破碎・除梗後、温度管理されたステンレスタンクで発酵し、果皮から色とアロマを抽出しやすくするため、発酵の初日から毎日ポンピング・オーバーを行います。3～5日間のマセラシオンの後、マスト・ワインは澱引きされ、果皮と分離され、さらに5～6日間温度管理された状態で発酵。最初の澱引きの後、ワインはマロラクティック発酵を開始し、ステンレスタンクで数ヶ月熟成させた後、春に瓶詰めします。

中位の濃さの鮮やかなルビーレッド色。スマイレのフローラルな香りとラズベリー、チェリー、プラムのフルーティーな香りがあり、味わいは、調和のとれた、ふくよかで風味豊かな、やや辛口で心地よいフルーティーな後味です。ネッビオーロ種のフルーティーな特徴を最もよく反映したワインです。



Barolo D.O.C.G. del Comune di Monforte d'Alba / バローロ D.O.C.G. モンフォルテ ダルバ

2021: ¥8,690 税込 (¥7,900 税抜)

セパージュ: Nebbiolo 100% / 土壌: 砂、シルト、粘土質土壌

ブドウ畑は標高 360～450メートル、機械の使用は極めて困難な急勾配の斜面にあります。

収穫後ブドウは破碎・除梗後、温度管理されたステンレスタンクで発酵されます。果皮から色とアロマを抽出しやすくするため、発酵の初日から毎日ポンピング・オーバーを行います。発酵は8～10日間続き、その後浸漬（マセラシオン）が行われます。平均25～30日間続く浸漬の間には、マロラクティック発酵も起こり、ワインの微生物学的安定性に貢献します。12月からオーク大樽で熟成が始まり、24ヶ月間続きます。瓶詰め後14～16ヶ月の瓶内熟成。

中程度の濃さのルビーレッドで、わずかにガーネットの色合いが見られます。プラムやチェリーのフルーティーな香りに加え、透明感のある広がりのある香りが立ち上がります。



Barolo Castelletto D.O.C.G. / バローロ カステレット D.O.C.G

2017: ¥10,890 税込 (¥9,900 税抜)

セパージュ: Nebbiolo 100% / 土壌: 砂、シルト、粘土質土壌

ブドウ畑は標高 360～450メートル、機械の使用は極めて困難な急勾配の斜面にあります。

カステレットにある畑は、東南東の斜面にあり、1ヘクタールあたり約4000本の密植で、生産量は1ヘクタールあたり7トンを超えることはなく、収穫後ブドウは破碎・除梗後、温度管理されたステンレスタンクで発酵します。発酵が始まると、果皮から色と主要なアロマを抽出しやすくするために、毎日ポンプオーバーが行います。8～10日後、発酵は終了し、果皮からの抽出期間を長くし、ワインの色を安定させるため、平均25～30日間マセラシオンを行い、同時にマロラクティック発酵も行われます。12月以降は木樽での熟成を平均30ヶ月間行い、さらに8～10ヶ月の瓶内熟成。

鮮やかで力強いルビーレッド色。スマイレ、スパイス、干し草、甘草のデリケートなノートを伴う、クリアで幅のある香りです。調和のとれた、ふくよかでやや辛口。心地よい甘草の余韻を残す複雑な味わいを楽しめます。



Barolo Castelletto Riserva D.O.C.G. / バローロ カステレット リゼルバ D.O.C.G

2016: ¥28,600 税込 (¥26,000 税抜)

セパージュ: Nebbiolo 100% / 土壌: 砂、シルト、粘土質土壌

ブドウ畑は標高 360～450メートル、機械の使用は極めて困難な急勾配の斜面にあります。

完璧な恵まれた立地条件により、ブドウは糖分濃縮とフェノール成熟の最適条件に達するまで熟成します。これにより、醸造中にブドウの樹の有機的特性を高め、将来のバローロ・リゼルヴァを可能な限り長持ちさせることができます。除梗後、果汁は温度管理されたステンレス・タンクで発酵し、毎日行われるポンピング・オーバーによって、アロマと色が果皮から繊細に抽出されます。サブマージドキャップ（水中キャップ）技法を用いて、抽出を最適化し、ワインの色を安定させることを目的としたマセラシオンは平均30～45日間続き、その間にマロラクティック発酵も行われます。マセラシオン発酵が終わると、木樽での熟成が始まり、平均40ヶ月間続き、さらに22ヶ月の瓶内熟成。

濃厚で鮮やかなルビーレッド。スマイレ、ドライローズ、シナモン、甘草、甘いタバコのデリケートな香りがあり、バランスがよく、繊細な渋みとコクのある味わいで。フルーティで複雑で長い余韻が楽しめます。



Cecilia Monte (Piemonte) セシリア・モンテ (ピエモンテ)

男性醸造家が多いイタリア北部、ピエモンテ州ランゲ地区の中で、ネイヴェのセシリア・モンテは、稀有な女性醸造家として、2000年、バルバレスコ地区の中央に位置する2つのランガの尾根という絶好のロケーションにワイナリーをスタートしました。

ネッビオーロ、ドルチェット、バルベーラを栽培する総面積約3.5ヘクタールのワイナリーでは、醸造設備とテイスティングルームの両方を一新し、特にドルチェット・ダルバ、バルベーラ・ダルバ、ランゲ・ネッビオーロをベースとした様々なワインを生産しています。バルバレスコのアペラシオンの北限、平均標高約300メートルに位置するネイヴェのセッラカペリ・クリュ、この一帯の土地から生まれるワインは、味わいの深みを特徴づける爽やかなバルサミック香や、複雑だが決して押しつけがましくない骨格、長期熟成能力など、際立った多くの特異性があります。



Langhe Nebbiolo Ca'di Monti DOC / ランゲ ネッビオーロ カ ディ モンティ DOC

2021: ¥5,170 税込 (¥4,700 税抜)

セパージュ: Nebbiolo 100%

2000年代初頭に植えられた畑のブドウを使用。1ヘクタールあたりの収量は約7,000kg。マセラシオンは約10日間行われ、醸造はステンレスタンクで行われます。ステンレス・タンクで熟成させ、なるべく新樽を使わず、ブドウのダイナミックな特徴と飲みやすさを維持することを可能にしています。

退色したルビーレッド色、繊細でエレガント。小さな赤い果実、甘いスパイス、バルサミックのニュアンス。



Barbera d'Alba Superiore Maria Teresa DOC / バルベーラ ダルバ マリア・テレサ DOC

2021: ¥6,270 税込 (¥5,700 税抜)

セパージュ: Barbera 100%

セラ・カペリの平均樹齢約50年の単一畑で栽培されるバルベーラ。1ヘクタールの栽培密度は約5,000本で、平均ブドウ生産量は約7,000kg。収穫は10月前半に行われ、果皮と接触させながら発酵後その年のニーズに合わせて木樽で熟成されます。

スマレがかった強いルビーレッド。熟したチェリー、ブルーベリー、甘いスパイスのニュアンス。リッチでエレガントな味わい、バルサミックのフレッシュさ、ソフトでビロードのようなタンニン。



Barbaresco San Giuliano DCG / バルバレスコ サン ジュリアーノ DCG

2020: ¥9,460 税込 (¥8,600 税抜)

セパージュ: Nebbiolo 100%

ネイヴェ村に隣接するセラ・カペリ地区の畑で10月後半に収穫が行われます。土壌と寒い気候のため、タンニンの成熟が遅く、醸造後数年でワインにまろやかさとデリケートさが現れます。ポンピング・オーバーにより、色、アロマ、タンニンの最適な抽出を促し、イタリアン・オークの大樽で12ヶ月、瓶内で12ヶ月熟成。

ルビーレッド色。野イチゴやラズベリー、甘いスパイス、バルサミック、ハーブの香り。フレッシュで骨格のある辛口、シルキーで魅惑的なタンニン。



Barbaresco Serracapelli Dedicata a Paolo DCG / バルバレスコ セラ・カペリ デディケート パオロ DCG

2018: ¥13,750 税込 (¥12,500 税抜)

セパージュ: Nebbiolo 100%

セラ・カペリの古い畑の小さな区画のもので、セシリアの父、パオロ・モンテがこの畑全体の中で最も特徴的だと常に認めていました。収穫は平均して10月15日までにわれ、ステンレスタンクでの発酵の後、木樽で熟成させ、その後瓶内で長期間熟成。

オレンジがかった退色したルビーレッド色。チェリー、ラズベリー、甘草、甘いスパイス、バルサミック、ハーブ。辛口、ジューシーなタンニンと深み。



Colli Tortonesi Timorasso Campogatto DOC / コッリ トルトネージ ティモラッソ カンポゲット DOC

2022: ¥6,270 税込 (¥5,700 税抜)

セパージュ: Timorasso 100%

コッリ・トルトネージ地区、サレッツァーノにて9月末に収穫。ブドウは柔らかくゆっくりと圧搾、発酵は自然に行われ、15°Cの温度で約10日間続きます。マロラクティック発酵を避けるため、翌年の春まで低温(8~10°C)で澱とともにステンレス・タンクで貯蔵する熟成に適したワイン。

輝きのある黄金色。黄色い果肉、蜂蜜、樹脂、火打石の香り。包み込むようなミネラル感、柑橘系のフィニッシュ。

Cantina Taliano (Piemonte) カンティーナ タリアーノ (ピエモンテ)

醸造学者である Cristian Taliano は、ロエロの中心部、モンタ ダルバに 3.8 ヘクタールのブドウ畑から、年間約 40,000 本のワインを生産しています。伝統、地域性、ワイン造りの革新を組み合わせた小さな家族経営の企業です。1928 年にワイン醸造家の家族によって設立された農場は、ピエモンテの農業の伝統にそのルーツを持っています。当地で最も古いブドウ園は 1800 年以前から存在しており、ワイン造りに関する最初の記録は 1928 年に遡ります。ピエモンテの象徴的なブドウ品種であるバルベラ、ネッピオーロ、アルネイス、ファヴォリータ (ヴェルメンティーノ) を栽培しています。



Roero Arneis DCG / ロエロ・アルネイス DCG

2024: ¥3,960 税込 (¥3,600 税抜)

セパージュ: Arneis 100% / アルコール度数 13.5%

醸造前に 8 時間の低温浸漬を行います。ステンレスタンクで 3 か月熟成し、その後瓶内で 2 か月熟成します。緑がかった光沢のある麦わら色。香りはフルーティーでフローラル、リンゴとアカシアの花の香りがします。爽やかで持続性があり、味わい深く、上品な味わいで、酸味と心地よい甘みがバランスよく調和しています。



Langhe Favorita DOC / ランゲ・ファヴォリータ DOC

2023: ¥3,850 税込 (¥3,500 税抜)

セパージュ: Favorita (Vermentino) 100% / アルコール度数 13.5%

醸造前に 8 時間の低温浸漬を行います。ステンレスタンクで 3 か月熟成し、その後瓶内で 2 か月熟成します。緑がかった黄色。エキゾチックなフルーツの香りが漂います。口当たりはドライですがフルーティーで、ボディは控えめ、余韻は中程度です。新鮮さと繊細さが特徴で、若いうちに楽しむのに最適です。



Barbera d'Alba DOC / バルベラ ダルバ DOC

2023: ¥3,850 税込 (¥3,500 税抜)

セパージュ: Barbera 100% / アルコール度数 14.0%

醸造前に 6 日間の低温浸漬を行います。ステンレスタンクで 8 か月熟成し、その後瓶内で 2 か月熟成します。非常に濃い赤紫色。香りには、空気のようなワインの香りと、強い赤い果実の香りが感じられます。味わいはコクがあり、バランスが取れており、控えめにフルーティーで、後味にスパイシーな風味が残ります。丸みがあり、若々しく、非常に心地よいワインです。

FRANCIACORTA

「Miracolo di Franciacorta / フランチャコルタの奇跡」と呼ばれる 最高級スパークリングワイン

イタリア北部ロンバルディア州東部フランチャコルタで最高品質のスパークリングワインである「フランチャコルタ」は造られます。スパークリングワインとして有名なシャンパーニュのわずか5パーセントの生産量でそのほとんどはイタリア国内で消費されています。

イゼオ湖南の風光明媚な丘陵地帯に広がるブドウ畑の栽培面積は3,000haほどで、シャンパーニュにおける栽培面積の34,000haと比較して10分の1以下で、有機栽培の比率は70パーセントを越えています。

イタリアにおける原産地名称保護制度の最高ランク「DOCG」（統制保証原産地呼称）に認定されているフランチャコルタはシャンパーニュよりも厳しい基準により造られています。

フランチャコルタの醸造方法は、伝統的で手間のかかる瓶内二次発酵方式を採用しています。一次発酵が終わった白ワインを瓶詰後、糖分と酵母を加えて瓶内で再発酵する手法ですが、熟成期間はシャンパーニュの15ヶ月に対し、通常、最低18ヶ月は二次発酵後の瓶内で熟成することを規定しています。

さらに、ロゼ、サテンは24ヶ月、ヴィンテージワインのミレジマートは30ヶ月、リゼルヴァは60ヶ月と厳しく定めて高い品質を保持しています。

生産者数もフランチャコルタは約120軒、シャンパーニュは約5,000軒と極めて少なく、1haあたりのブドウ収穫量も10t、シャンパーニュは12tというように少ない生産者が生産量を絞りながら厳しく品質を管理している貴重なスパークリングワインです。





Le Quattro Terre (Lombardia) クアトロテッレ (ロンバルディア)

2006 年、Le Quattro Terre は、フランチャコルタ生まれの Giorgio Vezzoli により、
クルトフランカにある放棄された農家から始まりました。ワイナリーの名前 Le
Quattro Terre (イタリア語で4つの土地を意味します)は建物の周りに4つの小さ
なシャルドネ畑しかなかったことに由来します。

以来、この土地に最大限の敬意を払いながらフランチャコルタを作り続けています。
Giorgio 自らが働くワイン葡萄畑(大地)は、次の世代から借り受けたものであり、
自分の所有物ではなく、より良い土地にして返す責任があるという哲学に従って
100%有機栽培によって葡萄を栽培しています。葡萄畑の生物多様性を尊重して自然
環境をフルに活用し、人の手の介入を最小限にした葡萄栽培に徹しています。

Le Quattro Terre が目指すフランチャコルタは、

- エレガントさ
- しっかりとした骨格
- 味わい深い酸味
- 最低限のドサージュ

これらがテロワールを表現する唯一の方法と信じています。



Franciacorta Brut n.v. / フランチャコルタ・ブリュット n.v. ¥5,940 (¥5,400 税抜)

シャルドネ 65%、ピノ・ノワール 35%

手摘みされたブドウは畑ごとに分類され、全房圧搾する前に冷却。温度管理されたスチールタンクアルコール発酵。
ブドウ畑ごとのワインの特徴を明確にするためにさらに6か月の熟成。

ティラージュ：収穫翌年の5月から6月

瓶内二次発酵期間：20～26ヶ月

ドサージュ：補糖は1リットルあたり6グラム相当。/ デゴルジュマン後の熟成：少なくとも4ヶ月間。



Franciacorta Saten n.v. / フランチャコルタ・サテン n.v. ¥6,930 (¥6,300 税抜)

シャルドネ 100%

手摘みされたブドウは畑ごとに分類され、全房圧搾する前に冷却。温度管理されたスチールタンクアルコール発酵。
ブドウ畑ごとのワインの特徴を明確にするためにさらに6か月の熟成。

ティラージュ：収穫翌年の5月から6月

瓶内二次発酵期間：24ヶ月

ドサージュ：補糖は1リットルあたり4グラム相当。/ デゴルジュマン後の熟成：少なくとも4ヶ月間。



Franciacorta Rosé n.v. / フランチャコルタ・ロゼ n.v. ¥7,920 (¥7,200 税抜)

シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 50%

手摘みされたブドウは畑ごとに分類され、全房圧搾する前に冷却。ボトルの中でフランチャコルタ ロゼとしての
繊細なピンクの色合いを得るための短時間のスキンコンタクトを伴うピノ ノワールのマセラシオン4～6時間。
その後、ブドウは空気圧プレスでゆっくりと圧搾。温度管理されたスチールタンクアルコール発酵。ブドウ畑ご
とのワインの特徴を明確にするためにさらに6か月の熟成。

ティラージュ：収穫翌年の5月から6月

瓶内二次発酵期間：30ヶ月

ドサージュ：補糖は1リットルあたり6グラム相当。/ デゴルジュマン後の熟成：少なくとも4ヶ月間。



Franciacorta Riserva Brut 940 2016 / フランチャコルタ・リゼルヴァ・ブリュット 940 2016

¥15,400 (¥14,000 税抜)

シャルドネ 100%

ブドウを厳選し手摘みで収穫。最大 500 mbar のソフトプレス。温度管理されたスチールタンクアルコール発酵。ブドウ畑ごとのワインの特徴を明確にするためにさらに 6 か月の熟成。

ティラージュ：収穫翌年の 5 月から 6 月

瓶内二次発酵期間：60 ヶ月

ドサージュ：補糖は 1 リットルあたり 5 グラム相当。/ デゴルジュマン後の熟成：少なくとも 6 ヶ月間。



Curtefranca Rosso DOC Carlone 2018 / クルトフランカ ロッソ DOC カルローネ 2018

価格 ¥3,850 (¥3,500 税抜)

フランチャコルタで作られるエレガンスな赤ワイン。バランスの良いミディアムボディの辛口、フルーティーなアロマにハーブの香りをを感じる心地よい赤ワインです。

セパージュは、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン。約 18~24 ヶ月の樽熟成後ブレンド、その後さらに 1 年の熟成。

Ronco Calino (Lombardia) ロンコカリーノ (ロンバルディア)

世界的に有名なイタリア人ピアニスト、ミケランジェリが余生を過ごした美しいカリーノ村において、RONCO CALINO はフランチャコルタの醸造を始めました。

若いチームがフランチャコルタの理想を追及しています。

- 徹底した低収量と選果による自社産シャルドネとピノ・ノワールのフリーラン・ジュースを使用した醸造。
- ブドウ畑の小区画毎に多様な土壌に応じて葡萄を選別、区画毎に醸造。
- 規定以上の長期にわたる瓶内熟成。
- 完熟ブドウによる最低限のドサージュ。

10 ヘクタールのモノクリュ、RONCO CALINO ヴィンヤードは、「ブドウ畑の生物多様性が大きければ大きいほど、結果として得られるワインの品質は向上する」という信念で、有機栽培を追求しています。有機ブドウ栽培の規制で認められる基準以下の圃場への負担を以てブドウを栽培しています。環境は RONCO CALINO のワイン造りのパートナーです。RONCO CALINO のフランチャコルタワインは、有機・バイオの認定を受けており、さらに動物由来のものを使用していないため、ビーガンフリーと定義することができます。

栽培・醸造については手仕事とも言えるこだわりが各所にあり、圃場の畝間には毎年交互に異なる草を植えて、土に活力を与え、フェロモントラップ等有機栽培農法、早期収穫後のブドウの冷蔵設備による徹底した温度管理、醸造はブドウのクローン違いだけでなく台木の違いによってタンクを分けて醸す等緻密なワイン造りをしています。



RONCO CALINO
FRANCIACORTA





Franciacorta Brut Organic N.V. / フランチャコルタ ブリュット・オーガニック N.V.

¥6,930 (¥6,300 税抜)

シャルドネ 80%、ピノ・ノワール 20%

手摘みされたブドウは全房圧搾する前に冷却。13~14℃に温度管理されたスチールタンクアルコール発酵。シャルドネの 15%はフレンチオーク樽で発酵。ブドウ畑区画ごとのワインの特徴を明確にするために個別に醸造。ティラージュ：収穫翌年の 5 月

瓶内二次発酵期間：30 ヶ月

ドサージュ：補糖は 1 リットルあたり 4 グラム相当。/ デゴルジュマン後の熟成：少なくとも 3 ヶ月間。

緑がかった淡い麦わら色。洋梨、リンゴの豊かなアロマとイチゴや赤系果実や柑橘系の花の香り高いフレーバー。こなれた酸とのバランスよく長い余韻。



Franciacorta Saten Organic N.V. / フランチャコルタサテン・オーガニック N.V.

¥7,810 (¥7,100 税抜)

シャルドネ 100%

手摘みされたブドウは全房圧搾する前に冷却。13~14℃に温度管理されたスチールタンクアルコール発酵。20%はフレンチオーク樽で発酵。ブドウ畑区画ごとのワインの特徴を明確にするために個別に醸造。ティラージュ：収穫翌年の 5 月

瓶内二次発酵期間：36 ヶ月

ドサージュ：補糖は 1 リットルあたり 4 グラム相当。/ デゴルジュマン後の熟成：少なくとも 3 ヶ月間。

淡い麦わら色にライトグリーン。エレガントな白い花の（ジャスミン、柑橘類の花、マグノリア、スイカズラ）花束のようなアロマ、パイナップル、梨、青リンゴ、桃などのフルーツのフレーバーにコリアンダー、ピンクコショウの微妙なスパイシーなニュアンス。口に含むとふくらみのある豊かな風味と、さわやかな味わい。



Franciacorta Brut Millesimato Organic 2016

フランチャコルタ ブリュット ミレジマート・オーガニック 2016

¥9,570 (¥8,700 税抜)

シャルドネ 60%、ピノ・ノワール 40%

手摘みされたブドウは圧搾前に冷却。フリーランジュース抽出後 13~14℃に温度管理されたスチールタンクアルコール発酵。シャルドネの 50%はフレンチオーク樽で発酵。ブドウ畑区画ごとのワインの特徴を明確にするために個別に醸造。ティラージュ：収穫翌年の 5 月

瓶内二次発酵期間：58 ヶ月

ドサージュ：補糖は 1 リットルあたり 1 グラム相当。/ デゴルジュマン後の熟成：少なくとも 6 ヶ月間。

ライトグリーンが入った麦わら色、とても繊細で長いエレガントで魅惑的な、ゴールデンアップル、ピンクグレープフルーツ、チェリーのブーケ。アカシアとジャスミンの花のアロマ、後にパネトーネを想定するアーモンドとオレンジのフレーバー。しっかりとした構造のさわやかな酸味。



Franciacorta Millesimato Nature Organic 2017

フランチャコルタ ミレジマートナチュール・オーガニック 2017

¥9,240 (¥8,400 税抜)

シャルドネ 70%、ピノ・ノワール 30%

手摘みされたブドウは圧搾前に冷却。フリーランジュース抽出後 13~14℃に温度管理されたスチールタンクアルコール発酵。シャルドネの 35%はフレンチオーク樽で発酵。ブドウ畑区画ごとのワインの特徴を明確にするために個別に醸造。ティラージュ：収穫翌年の 5 月

瓶内二次発酵期間：42 ヶ月

ドサージュ：補糖なし。/ デゴルジュマン後の熟成：少なくとも 6 ヶ月間。

薄い緑がかった淡い麦わら色。エレガントで芳醇なアロマ、パイナップル、完熟の梨、ふじりんご、グレープフルーツ、アカシア、オレンジの花と柑橘類の蜂蜜。バルサミコとほんのりペッパーのような香りは、ユーカリの葉とキャラメル、ラムのフレーバー。味わいは素晴らしく、肉厚でありながら、さわやかで生き生きとした酸味があり、ドライでクリーンなエッジのフィニッシュ。ピリッとした風味が特徴長い余韻。



Franciacorta Rose Radijan N.V. / フランチャコルタ ロゼ・ラディヤン N.V.

¥9,570 (¥8,700 税抜)

ピノ・ノワール 100%

手摘みされたブドウは全房圧搾する前に冷却。13~14℃に温度管理されたスチールタンクアルコール発酵。ブドウ畑区画ごとのワインの特徴を明確にするために個別に醸造。ティラージュ：収穫翌年の 5 月

瓶内二次発酵期間：30 ヶ月

ドサージュ：補糖は 1 リットルあたり 5 グラム相当。/ デゴルジュマン後の熟成：少なくとも 6 ヶ月間。

淡い銅がかったピンク、泡がグラスの中で上向きの螺旋を繊細に描く。野生の赤系果実とオレンジのアロマ、香り豊かな果物、ラズベリー、クランベリー、リンゴ、キンカンの柑橘系のフレーバー、長い余韻。



Bonfadini (Lombardia) ボンファディーニ (ロンバルディア)

Bonfadini は、1956 年にジョヴァンニ・ボンファディーニがブドウ農園を設立しました。2007 年に孫娘のフランチェスカにより、それまでの祖父と父の仕事に敬意を表して、大手のメーカーに売っていたブドウを使用して自らの手で醸造を始めることにしました。

こうして 2010 年、最初の「Franciacorta D.O.C.G. Brut Nobilium」が誕生しました。2011 年に弟アンドレア・ボンファディーニ、2013 年には醸造学者のジャンニ・ガスperi が加わり、卓越した品質基準と新しいタイプのフランチャコルタを目指しています。

農業との固い絆を保ち、引き継いだサステイナブルな農法を実践する約 10 ヘクタールの圃場にワインの品質を高めるために、可能な限りの密植をしています。さらに、収穫するブドウの選果を徹底し、品質向上に努めています。



Franciacorta Brut Nobilium n.v. / フランチャコルタ・ブリュット ノビリウム n.v.

¥5,940 (¥5,400 税抜)

シャルドネ 90%、ピノ・ノワール 10%

手摘みされたブドウはソフトに全房圧搾。14~16℃に温度管理されたスチールタンクアルコール発酵。シャルドネの一部はミディアムトーストしたフレンチオーク樽で7ヶ月発酵・熟成。

瓶内二次発酵期間：24 ヶ月

ドサージュ：補糖なし。

緑がかった淡い麦わら色。ドサージュを抑えて完熟葡萄の味わい深い仕上がり。ハチミツとバニラの濃厚な香りに包まれた程よい力強さと程よい酸味。



Franciacorta Veritas Nature n.v. / フランチャコルタ・ヴェリタス・ナチュール n.v.

¥7,150 (¥6,500 税抜)

シャルドネ 90%、ピノ・ノワール 10%

手摘みされたブドウはソフトに全房圧搾。16~18℃に温度管理されたスチールタンクアルコール発酵後7ヶ月発熟成。

瓶内二次発酵期間：36 ヶ月

ドサージュ：補糖なし。

しっかりした麦わら色で、口の中で完璧なバランスが構成されて、ミネラル感ある余韻が長く続く。



Franciacorta Millesimato Victus Nature 2016 / フランチャコルタ・ミレジマートヴィクトス・ナチュール 2016

¥14,850 (¥13,500 税抜)

シャルドネ 90%、ピノ・ノワール 10%

手摘みされたブドウはソフトに全房圧搾。14~16℃に温度管理されたスチールタンクアルコール発酵。シャルドネの一部はミディアムトーストしたフレンチオーク樽で7ヶ月発酵・熟成。

瓶内二次発酵期間：30 ヶ月

ドサージュ：補糖なし。

緑がかった明るい黄色。青リンゴ、トーストしたヘーゼルナッツ、バニラのフルーティークリーンな香り。バランスが良く、余韻が長く持続。



Franciacorta Millesimato Aurora Rose 2015 / フランチャコルタ・ミレジマート・オーロラ・ロゼ 2015

¥14,850 (¥13,500 税混)

シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 50%

手摘みされたブドウはソフトに全房圧搾。ピノ・ノワールは果皮をマストと10時間浸漬しピンク色に醸造。14~16℃に温度管理されたスチールタンクアルコール発酵。シャルドネの一部はミディアムトーストしたフレンチオーク樽で7ヶ月発酵・熟成。

瓶内二次発酵期間：40 ヶ月

ドサージュ：補糖は1リットルあたり2.5グラム相当。

鮮やかなサーモンピンク色。フレッシュな香りに赤いベリーの香り、わずかにパンの皮とバニラの香りが複雑さを与えます。優れたストラクチャーで、余韻が長く持続。



Le Guaite di Noemi (Veneto) レ・グアイテ・ノエミ (ヴェネト)

1994 年生まれの若き女性醸造家 Noemi Pizzighella が主宰する Le Guaite di Noemi は北イタリアのヴェローナ近郊ヴァルポリチェッラにある家族経営のワイナリーです。

2016 年、ノエミは両親の仕事を引き継ぐことになりました。Le Guaite di Noemi のワインの品質が世界中の多くのレビューにて高い評価をされており、Le Guaite di Noemi のワインのイメージを一新してより国際的な印象を与えて今日に至ります。

ノエミが経営を引き継いで後、多くの変化の一つがデザインの変更です。芸術愛好家であるノエミは、ワインに関わるすべての人に自分の情熱を伝えることに成功しました。

特徴的なエチケットを見つけた人は誰でも忘れることはできません。

ヴァルポリチェッラとして知られるワイナリーのある素晴らしい土地は、ヴェローナから北に 10 分の場所にあり、レッシーニャの丘 (the Lessinian hills) とガルダ湖の間に囲まれています。この土地は古くから、この地域特有の黒ブドウによって、信じられないほどの力強さとエレガントな赤ワインの生産地として知られています。

ブドウ畑は海拔 450 ~ 500 メートルにあり、傾斜は 15 ~ 20% です。ブドウの木は 1 ヘクタール当たり 5,000 本植えられ、ギュイヨ仕立て栽培されています。

ブドウ畑はメッツァーネ・ディ・ソット (Mezzane di Sotto) の丘の上にあり高名なダル・フォルノ・ロマーノ (Dal Forno Romano) の隣に位置し、偉大なる隣人から薫陶を受けて高品質なワインを少量で造り続けています。

ダル・フォルノ・ロマーノは有名なアマローネの「神」と呼ばれる造り手であり、イタリアの 5 大生産者として、もはやヴェネト州だけでなく、イタリアを代表する造り手として世界中にその名前が知られています。

Le Guaite di Noemi は、顧客の手許に届く時のコンディションを第一に考え、飲み頃を迎えるまでワインを熟成して出荷しています。さらに 10~15 年は熟成し続けるポテンシャルを秘めています。

LE
GUAITE
DI
noemi



Thano Rosso Veronese IGT / ターノ・ロッシヴェロネーゼ IGT

2017 / 2018: ¥4,950 税込 (¥4,500 税抜)

セパージュ: Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20% / ブドウの樹齢: 30~35 年

土壌: 玄武岩、石灰岩質

9 月中旬に収穫後、ステンレスタンクで発酵後 24 ヶ月熟成、さらに 24 ヶ月瓶内熟成

アルコール度数 13.0% / 生産量: 2,200 本

ルビーレッドの色合い。ハーブや花の香り、そして明らかに複雑でエレガントなアロマ。フレッシュで風味が良く、バランスが取れたミディアムボディで、赤系果実の味わい。



Valpolicella Superiore DOC / ヴァルポリチェッラ スペリオール DOC

2013 / 2014: ¥7,590 税込 (¥6,900 税抜)

セパージュ: Corvina 35%, Rondinella 20%, Corvinone 35%, Oseletta/Croestina 10%

ブドウの樹齢: 30~35 年 / 土壌: 玄武岩、石灰岩

9 月中旬に収穫後、ブドウを 1 ヶ月間乾燥させた後、ステンレスタンクで発酵、フレンチオーク旧樽で

36 ヶ月熟成後さらに 24 ヶ月間瓶内熟成

アルコール度数 15.5% / 生産量: 5,400 本

ガーネットの輝きのある深いルビーレッドの色合い。熟したチェリー、ブルーベリー、レッドカラント、ブラックプラム、草、スミレのノートがアロマを構成。柔らかく魅惑的で、見た目も魅力的です。バランスの良い風味、酸味、熟した果実とスパイスの存在感のある後味、フルボディで複雑、ミネラル感とスパイシーさがあり余韻は長い。

パスタ、リゾット、ローストビーフ、中熟成チーズなど、さまざまな料理との相性が抜群。



Valpolicella Superiore Rippaso DOC / ヴァルポリチェッラ スペリオレ・リパッソ DOC

2012 / 2014: ¥9,350 税込 (¥8,500 税抜)

セパージュ: Corvina 35%, Rondinella 20%, Corvinone 35%, Oseletta/Croestina 10%

ブドウの樹齢: 30~35 年 / 土壌: 玄武岩、石灰岩質

厳選したブドウを1ヶ月間乾燥させた後、アマローネの果皮と共にステンレスタンクで発酵。 フレンチオーク旧樽で36ヶ月熟成後24ヶ月間瓶内熟成

アルコール度数 16.0% / 生産量: 3,700 本

9月下旬に収穫後ガーネットの輝きを放つ深いルビーレッドの色合い。 チェリー、ベリー、バニラ、チョコレート、ペッパーの香りと複雑でエレガントなバルサミックの香りを表現。 柔らかく魅惑的で、見た目も魅力的です。 柔らかく魅惑的な口当たり、フレーバーと酸味のバランスが取れており、素晴らしいフィニッシュ。 フルボディで複雑、優れたストラクチャーと熟した赤い果実の感覚が感じられ、余韻は長い。

ロースト肉、煮込み肉、ジビエ、熟成チーズとの組み合わせに最適。



Amarone della Valpolicella DCG / アマローネ・デッラ ヴァルポリチェッラ DCG

2012 / 2013: ¥18,700 税込 (¥17,000 税抜)

セパージュ: Corvina 35%, Rondinella 20%, Corvinone 35%, Oseletta/Croestina 10%

ブドウの樹齢: 30~35 年 / 土壌: 玄武岩、石灰岩質

10月初めに収穫後、厳選したブドウを3ヶ月間乾燥させた後、翌年1月にステンレスタンクで発酵。 フレンチオーク新樽で36ヶ月熟成後さらに60ヶ月間瓶内熟成。

アルコール度数 17.0% / 生産量: 5,000 本

ガーネットの輝きを放つインクを落としたような深いルビーレッドの色合い。 レッドチェリー、ブラックベリー、プラム、バルサミックの香り、新鮮なフェネル、コショウのブーケを表現。 複雑でミネラル、スパイシーな香りとともに、アルコールの奥に典型的な赤い果実の香りが漂う。 柔らかく魅惑的で、見た目も魅力的です。 魅惑的な口当たり、非常にバランスが取れており、暖かく、柔らかく、フルボディで、非常に余韻が長い。

肉の煮込み、ステーキ、ローストビーフ、熟成チーズ、ジビエなど、さまざまな種類の料理との相性が抜群。



Tisbe Rosso Veronese IGT / ティスベ・ロッソ・ヴェロナーゼ IGT

2016: ¥24,200 税込 (¥22,000 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon 100%, / ブドウの樹齢: 30~35 年

土壌: 玄武岩、石灰岩質 / サステナブル農法

10月初めに収穫後3ヶ月と2週間乾燥させた後、ステンレスタンクで発酵。 フレンチオーク新樽で36ヶ月熟成後さらに16ヶ月瓶内熟成。

アルコール度数 15.0% / 生産量: 900 本

印象的なアマローネ風のカベルネ・ソーヴィニヨン!

Tisbe は Noemi のアイデアから生まれた最新作で、2013 年からリリースされています。 その名前は、シェイクスピアがヴェローナを舞台とするロミオとジュリエットを書く際に影響を受けたと言われているティスベとピラモのエレニク詩に由来しています。

エチケットはコレクションの中で最も美しいワインの一つで、期待を裏切らないワインです。 このヴィンテージは僅か900本の生産で幸運にも弊社にも少量割り当てられました。 力強いルビーレッド、香りは非常にエレガントで繊細で、ピーマンやジャガイモの野菜の香りがあり、チェリーのフレーバー、ブルーベリー、チョコレート、コーヒー、コショウ、タバコ、プラムベリー、ルバーブ、ミントの香り。 十分なタンニンが感じられるが、ピロードのような柔らかい口当たり。 土壌のミネラルによる程良い酸味とともに長い余韻。 グリル料理、ステーキ、ロースト、オーソプッコなど、さまざまな肉料理との相性が抜群。



Recioto della Valpolicella DCG

レチオート・デッラ ヴァルポリチェッラ DCG

2015: ¥10,560 税込 (¥9,600 税抜) 500ml

セパージュ: Corvina 35%, Rondinella 35%, Corvinone 30% / ブドウの樹齢: 30~35 年

土壌: 玄武岩、石灰岩質 / サステナブル農法

10月初めに収穫後6ヶ月間乾燥させた後、ステンレスタンクで発酵。 フレンチオーク新樽で36ヶ月熟成、ステンレスタンクで36ヶ月熟成後さらに3年間瓶内熟成。

アルコール度数 14.0% / 生産量: 500 本

果実感たっぷりの力強い香り。 重厚な甘みが感じられますが、酸味との絶妙なバランスで、余韻が長く続く。 僅か500本のこの少数のセレクションは、チョコレートベースのデザートと素晴らしいマリアージュ。



It is not about fashion, money, or duty.

It is all about love...

— Noemi



Canoso (Veneto) カノーゾ (ヴェネト)

カノーゾは、イタリア・ヴェネト州モンテフォルテ・ダルポーネにあるワイナリーで、ソアーヴェ・クラシコのゾーン内にあり、イタリアで最も歴史の古いワイン生産地のひとつに位置しています。手作業で最良のブドウを選別し、ブドウ畑の管理に負担をかけないアプローチを採用しながら、個性と個性に溢れた、人々が愛飲するワインを生産しています。

ソアーヴェ・クラシコの南東部に位置するカノーゾのワイナリーは、カ・デル・ヴェント・クリュの中にあります。年間 70,000 本の生産量で、伝統の価値と最新鋭のツールを組み合わせ、動物由来のものを一切使用せず、個々の段階に細心の注意を払いながら、必要最小限の介入による方法で醸造に取り組んでいます。ブドウの個性をすべて残すようにするため、厳選された酵母と低温発酵を併用します。白ワインはステンレスタンクで最低 6 ヶ月、赤ワインはフランス産オーク樽で熟成させます。5 ヘクトリットルから最大 200 ヘクトリットルまでのタンクを使用し、異なる区画から少量ずつ醸造することで、ワインに個性を与えることができるのです。

12 ヘクタールの丘陵地（標高 90m ~ 290m）の様々な区画でブドウ栽培を行っており、そのほとんどが南東向きの畑です。ソアーヴェ・クラシコ生産地において、ガルガーネガ、トレッビアーノ・ヴェロナーゼ、マンゾーニ・ビアンコを中心に、カベルネ・ソーヴィニヨン、ヴァルポリチェッラ、アマローネ用の黒ブドウ品種も栽培しています。ブドウ樹の樹齢は 20 ~ 45 年で、日当たりと風通しがよく、健全なブドウとエレガントな骨格を持つワインを生み出しています。火山岩性玄武岩質の土壌は酸が少なく、ミネラルを与え、フルーティーでフローラルな香りを引き立て、一口飲むごとに豊かな風味を与えてくれます。環境を犠牲にすることなく、何年にもわたって高品質のワインを生産することを目指し、土地に負担をかけない方法でブドウ畑の管理を行っています。



CANOSO
dal 1876



FORTE Soave Classico DOC / フォンテ ソアヴェ クラシコ DOC

2022: ¥3,410 税込 (¥3,100 税抜)

セパージュ: Garganega 100% / ブドウの樹齢: 35 年 / 土壌: 火山性玄武岩質

9 月中旬に収穫後、4 時間マセラシオン・発酵、熟成はステンレスタンクにて最低 6 ヶ月、瓶内熟成最低 2 ヶ月。

アルコール度数 12.5%

鮮やかで濃厚なイエローでありながら、軽やかで流れるような味わい。強く複雑な香り。カモミールや野の花の香りに、エルダリーフラワーやライムのバルサムのようなニュアンスが加わり、フレッシュで繊細な余韻が楽しめます。ドライな口当たりで、酸味と柔らかさが絶妙なバランスで調和しています。ミネラル感も豊かです。際立った風味が、長く続く余韻を生み出します。食前酒として、魚介類の前菜、野菜料理、鶏肉等白身肉料理と合わせてお楽しみください。



VERSO Soave Superiore Classico DCG / ヴェルソ ソアヴェ スペリオール クラシコ DCG

2020: ¥3,960 税込 (¥3,600 税抜)

セパージュ: Garganega 100% / ブドウの樹齢: 30 年 / 土壌: 火山性玄武岩質

9 月第 1 週から 10 月第 2 週の収穫後、8 時間マセラシオン・発酵、熟成はステンレスタンクにて最低 12 ヶ月澱と接触、最低 4 ヶ月瓶内熟成

アルコール度数 12.5%

麦わら色で金色の輝き。グラスに注ぐと透明感があり、力強く複雑なアロマが広まります。玄武岩質土壌由来のミネラル、ラベンダー、キウイ、メロンの魅惑的な香りが引き立ちます。フレッシュで繊細な個性、そして非常にエレガント。酸味と柔らかさが絶妙なバランスで調和しています。ブドウの個性を美しく表現します。魚介類を使ったコース料理やスープ、特に貝を使ったメインディッシュと相性が良いです。

**OLTRE Bianco Veronese IGT / オルトレ ビアンコ ヴェロネーゼ IGT****2021: ¥4,400 税込 (¥4,000 税抜)**

セパージュ: Manzoni Bianco 50%, Trebbiano di Soave 50% / ブドウの樹齢: 35 年

土壌: 火山性玄武岩質

9 月の第 1 週から最終週の間に収穫後、12 時間マセラシオン・発酵、熟成はステンレスタンクにて最低 12 ヶ月澱と接触、最低 4 ヶ月瓶内熟成

アルコール度数 13.0%

鮮やかで均一な、濃厚なイエローゴールド。バナナ、マンゴー、杉の複雑な香りを伴う、力強い芳香。ベースノートには甘い樹脂の香りが、上質な香りを際立たせます。包み込むような温かみのある味わいで、柔らかさとフレッシュさが絶妙に調和しています。芳醇で長く続く、心地よいドライな余韻。リゾットなどのパスタ料理や鶏肉等白身肉料理と相性が良いです。年間生産量 1,600 本の貴重なワイン。

**Evaso Bianco Veronese IGT / エヴァソ ビアンコ ヴェロネーゼ IGT****2022: ¥3,190 税込 (¥2,900 税抜)**

セパージュ: Garganega, Trebbiano di Soave, Manzoni Bianco

土壌: 火山性玄武岩質

アルコール度数 11.5%

このブレンドは、トロピカルな香りと、ヴェネト産の白ブドウをバランスよくブレンドした、複雑な味わいの白ワインです。爽やかでベルベットのような口当たり、そして芳醇なアロマが、香りと味わいの両方に広がります。ガルガーネガ特有のドライさと、繊細で滑らかなオイリーさが、このライトボディのワインに独特の味わいを与えています。

**TERRA Valpolicella Superiore DOC / テッラ ヴァルポリチェッラ スペリオールーレ DOC****2018: ¥4,510 税込 (¥4,100 税抜)**

セパージュ: Corvinone 40%, Corvina 40%, Rondinella 20% / 土壌: 石灰質

10 月中旬収穫後、20 日間乾燥、マセラシオン 10 日間を経て、フレンチオーク樽（新樽 30%）で最低 36 ヶ月熟成後、最低 4 ヶ月瓶内熟成。

アルコール度数 13.5%

ガーネットの色合いを帯びたルビーレッド、ブラックチェリーやブラックベリーなどの熟した赤い果実の香りに、ほのかなバニラとスパイスの香りが加わります。酸味と塩味の絶妙なバランスが、ドライで滑らか、そして余韻の長いワインに仕上がっています。ジビエ、鶏肉等白身肉、牛肉等赤身肉、ハードチーズと相性が良いです。

**PASSO Recioto di Soave Classico DOCG / パッソ レチオート ディ ソアヴェ クラシコ DOCG****2017: ¥6,380 税込 (¥5,800 税抜) 500ml**

セパージュ: Garganega 100% / ブドウの樹齢: 45 年

土壌: 火山性玄武岩質

10 月第 1 週から最終週に収穫後、プラトーで 6 ヶ月間乾燥、24 時間マセラシオンした後、フレンチオーク樽で 3 度目の熟成を行い、ゆっくりと発酵させながら最低 36 ヶ月、瓶内熟成は最低 4 ヶ月。

アルコール度数 14.5%

琥珀色の輝きを放つ黄金色。豊かでエレガント。サフランとターメリックのニュアンスが感じられ、蜂蜜のニュアンスが広がり、ベースにはカルダモンのバルサムニュアンスがかすかに感じられます。しっかりとした、包み込むような味わい。アルコールと糖分のまろやかなニュアンスが、この地域特有の酸味と風味と絶妙なバランスで調和し、甘美な余韻を残します。若いうちからお楽しみいただけます。4～5 年の熟成により、レチオート特有の複雑な味わいがさらに際立ちます。ソフトチーズやフォアグラとの相性が良いです。



Vigna Petrusa (Friuli Venezia Giulia) ヴィニャ・ペトルッサ (フリウリ ヴェネツィア ジュリア)

150 年以上にわたり、3 世代の女性が経営に携わる家族経営のワイナリーから生まれるワインは、女性らしいエレガンスとプロフェッショナリズムが鮮明に表現されています。8ha のブドウ畑からは年間約 40,000 本のワインが生産されます。リボラ・ジャッラ、フリウラーノ、ソーヴィニヨン、ビアンコ・リチェンツァ、ピコリット、レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ、スキオペッティーノ、スキオペッティーノ・ディ・プレポット、特にスキオペッティーノ・ディ・プレポット・リゼルヴァ、ロッソ・レブッソンなどの土着品種のワインに焦点を当てています。

フリウリ東部の丘陵地帯に位置し、同州内のスキオペッティーノ・ディ・プレポットのサブゾーンにおいて、主力ワイン「スキオペッティーノ」を生産しています。周囲の丘陵地帯は、「ポンカ」と呼ばれるマールと砂岩で形成されており、この周囲の丘陵地帯によって作られた天然のアンフィシアターは、豊富な鉱物質と優れた排水性を持ち、ブドウの成長に理想的な環境を提供しています。また、高い気温差と常に吹く北風は、ブドウに特有の香り、味、そして色をもたらしています。



スキオペッティーノとは？

13 世紀末にさかのぼる初めての記録がある地元の歴史あるブドウ品種、プレポットのスキオペッティーノ。19 世紀末にあったフィロキセラ禍がヨーロッパのブドウを襲いスキオペッティーノだけでなく、当時栽培されていたほとんどの地元品種とブドウ畑を壊滅させました。スキオペッティーノは完全に消滅し、絶滅したと見なされましたが、1970 年には幸運にもブドウの株が数十本発見され、スキオペッティーノはフェニックスのように再生しました。1970 年代には、欧州共同体によって栽培が禁止されたが、数年後、生産者の尽力により復活しました。2002 年からは、ヒルデ・ペトルッサが会長に就任してプレポットのスキオペッティーノ協会がワインとその地域の評価と保護を担当しています。



VIGNA®
PETRUSSA



**Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia / リボッラ・ジャッラ IGT****2024: ¥5,390 税込 (¥4,900 税抜)**

セパージュ: Ribolla Gialla 100% / アルコール度数 12,5% - 13,5%

土壌: マールと砂岩で形成される“Ponka”と呼ばれる泥灰土

海拔 100m 1ha あたり 6,600 本の密植

発酵・熟成: ステンレスタンク

勢いのある若々しい一本で、際立つフレッシュさと自然体の魅力が特徴です。丘陵地を好む土着品種リボッラ・ジャッラは、熟すのが遅いため、上品でバランスの取れた香りと風味を発展させます。

色は麦わら色で、わずかに緑がかった輝きを帯びています。味わいは辛口で、心地よい酸味があり、生き生きとした香りが感じられます。

前菜、フライドフィッシュ、白身魚、ベジタリアン料理、天ぷら、ファヒータ、タコス、野菜の炒め物とよく合います。

**Friulano DOC Friuli Colli Orientali / フリウラノ DOC****2024: ¥5,390 税込 (¥4,900 税抜)**

セパージュ: Tocai Friulano 100% / アルコール度数 13,5% - 14,5%

土壌: マールと砂岩で形成される“Ponka”と呼ばれる泥灰土

発酵・熟成: 低温浸漬後大樽で熟成

明るい土着品種の辛口白ワインで、心地よい余韻を残します。

その土地の特徴を最もよく表す一本で、トカイ・フリウラーノ種を使用し、ステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成させています。

輝きのある黄金色を帯びたイエローで、品種特有の心地よいアーモンド香を含む、力強い香りが感じられます。味わいは豊かで調和が取れており、良い余韻が続きます。

生ハム、スープ、魚料理、白身肉、チキンティッカマサラ、タコス、ファヒータとよく合います。

**Malvasia DOC Friuli Colli Orientali / マルバシア DOC****2024: ¥5,390 税込 (¥4,900 税抜)**

セパージュ: Malvasia Istriana 100% / アルコール度数 12,5% - 13,5%

土壌: マールと砂岩で形成される“Ponka”と呼ばれる泥灰土

発酵・熟成: 短期の浸漬後、一部をステンレスタンク、一部をトノーで熟成

地中海的な個性をもつ土着品種の白ワイン。その土地の特徴をよく体現した一本で、ステンレスタンクとトノー（小型樽）を併用して仕込まれています。

輝きのある黄色に金色のニュアンスを帯び、味わいにはシトラス、芳香性の高いハーブ、エキゾチックフルーツの余韻が残ります。

口当たりはフレッシュで繊細、心地よい持続性と、このワインらしいアロマが感じられる仕上がり、魚料理、白身肉、セミハードタイプのチーズ、蒸しラビオリによく合います。

**Schioppettino RiNera IGT Venezia Giulia / スキオペッティノー・リネラ IGT****2022: ¥5,390 税込 (¥4,900 税抜)**

セパージュ: Schioppettino 100% / アルコール度数 12,5% - 13,5%

土壌: マールと砂岩で形成される“Ponka”と呼ばれる泥灰土

発酵・熟成: 浸漬後、ステンレスタンクで12ヶ月熟成

地域に深く根付いた土着品種スキオペッティノーから作られます。

フレッシュなアロマを持ち、ラズベリーやストロベリー、ブラックベリーのクーリ、ナツメグ、黒胡椒の魅力的な香りが広がる生き生きとした誠実な赤ワイン。凝縮感と幅のある味わいを示し、赤い果実と甘いスパイスの風味がはっきりと感じられます。繊細でありながら存在感があり、しっかりとしたミネラル感が土壌の個性を率直に語ります。

スープ類、ローストした白身肉、ソースを添えた魚料理、に適しています。

**Schioppettino di Prepotto DOC Friuli Colli Orientali / スキオペッティノー・ディ・プレポット DOCT****2021: ¥9,900 税込 (¥9,000 税抜)**

セパージュ: Schioppettino 100% / アルコール度数 13,0% - 14,0%

土壌: マールと砂岩で形成される“Ponka”と呼ばれる泥灰土

発酵・熟成: 収量を大きく抑え、完熟のタイミングで丁寧に選果し、手摘みで収穫。自生酵母で発酵させ、木樽で24か月、瓶内で12か月の熟成

厳選された土着品種スキオペッティノーから作られます。地域性と際立った個性とエレガンスを持つワイン。アルバーナ・ディ・プレポットの地域がその生まれ育った場所であり、ここでその潜在能力を最大限に発揮します。濃い赤色。香りはスパイス、森の実、サイクラメンのニュアンスがあり、フルーティで持続的です。口に含むと、滑らかでエレガントに広がっていきます。濃厚なキノコのビロードスープ、トリュフを使った料理、発酵したチーズ、肉料理やジビエ料理と良く合います。



Schioppettino DOC Friuli Colli Orientali / スキオペッティーノ DOC

2019: ¥13,200 税込 (¥12,000 税抜)

セパージュ: Schioppettino 100% / アルコール度数 13.0% - 14.0%

土壌: マールと砂岩で形成される“Ponka”と呼ばれる泥灰土

発酵・熟成: 収量を大きく抑え、完熟のタイミングで丁寧に選果し、手摘みで収穫。自生酵母で発酵させ、木樽で24か月、瓶内で12か月の熟成

テロワールを強く反映し、個性と上品さを備えたワイン。低収量で栽培し、完熟時に丁寧に選別したブドウを手摘みで収穫しています。醸造には自生酵母を用いることで、この品種本来の特徴をしっかりと保っています。2019年ヴィンテージは、スキオペッティーノの特徴である柔らかなタンニンと、縦に伸びるような構造を余すところなく表現しています。濃い赤色を呈し、品種に典型的な魅惑的なスパイス香が印象的です。環境とテロワールを尊重した醸造方法で造られたワインです。スマイルの花、フレッシュなスパイス香、そして上品で洗練された余韻。非常に汎用性が高く、魚料理から肉料理まで幅広く合わせるができます。やや冷やして提供すると、さらに爽やかさが引き立ち、飲み心地が一層よくなります。

OBIZ (Friuli Venezia Giulia) オビズ (フリウリ ヴェネツィア ジュリア)

紀元前1世紀のワインのワイン発酵・熟成のための粘土素焼きの甕アンフォラ数百個がアクイレイアとその周辺で発見されたことがそれを物語っている古代からのワイン醸造の歴史のある地にオビズはあります。粘土質土壌、沖積土由来の砂質土壌のブドウ畑は、アドリア海に近いこと、ジュリア・プレアルプス山脈の防壁、そして一年を通して良好な風通しといった要因によって生み出される特別な微気候は、ブドウ栽培に特に適したテロワール（土壌）を作り出しています。この土壌から、香り高い白ワインとしっかりとした骨格を持つ赤ワインが生産されています。



すべてのObiz ワインはSQNPI 認証を取得しており、これは当社のサステナビ

リティへの取り組みと、生産プロセス全体における環境への配慮の証です。



Prosecco Brut DOC n.v. / プロセッコ・ブリュット DOC n.v.

¥2,970 税込 (¥2,700 税抜)

セパージュ: Glera 100% / ブドウの樹齢: 10年

土壌: 粘土質と砂利質の沖積土壌

アルコール度数 11.0%

発酵後、ステンレスタンクで澱と共に熟成させ、定期的にバトナージュを行う。二次発酵は加圧タンクでロング・シャルマ方式で行います。

鮮やかな黄色。白桃とリンゴのフルーティーな香りが広がる心地よいブーケ。口当たりはフレッシュで風味豊かです。食前酒として、または魚のフライや繊細な前菜と合わせるのがおすすめです。



Campo alla Sughera (Toscana) カンポ・アッラ・スゲーラ (トスカーナ)

1998 年、トスカーナに長年居を構えるドイツ人企業家クナウフ家が、カンポ・アッラ・スゲーラを設立しました。

ボルゲリ・ランドの中心にあるカンポ・アッラ・スゲーラは、驚異的な自然要素で構成されたワインエステートです。

カンポ・アッラ・スゲーラは、化石やミネラルを豊富に含む泥灰質と砂質の土壌、この地の微気候に決定的な影響を与える海、波の屈折がー帯に均一に広がる光、葡萄畑を包み込み、海風からボルゲリを内陸の守る丘、ワインをゆっくりと進化させる天候というワイン造りのために約束されたボルゲリの地、内陸からの冷たい風に対する自然の障壁を形成する後背地の丘に守られたボルゲリの中心に 20 ヘクタール、そのうち 16.5 ヘクタールをブドウ畑として栽培しています。海と丘に挟まれ、砂と泥灰土がこのエリアのワインの自然な複雑さと表現力豊かさを高めています。

1 ヘクタールあたり 9,500 本という密植で栽培されたブドウは、ブドウの房の厳格な選別、醸造中の作業、定期的なテイスティング、静かに熟成を待つことを基本として、ワイン造りのあらゆる面でその恵みを尊重しています。

それぞれの区画は、ブドウの成熟度に応じて別々に醸造されるため、その区画の個性を完璧に表現することができるのです。そして慎重にブレンドされ、この土地の素晴らしさを表現できるワインとなります。

「カンポ・アッラ・スゲーラは、品質に妥協を許さない。」

ブドウは、畑での選果、セラー入口の選果台での選果、そして完熟していないブドウを取り除くための機械による除梗の 3 段階を経て選別され、ブドウはそのままの状態でタンクに到着し、完全に健康な状態で、グラビティシステムにより機械的なストレスを受けることなくマスト、そしてワインへと変化していくのです。



ARIOSO IGT Toscana Bianco / アリオソ IGT トスカーナ ビアンコ 2023: ¥5,390 税込 (¥4,900 税抜)

セパージュ: Vermentino 100% / 土壌: 砂質粘土質、沖積土

収穫後、ステンレスタンクで発酵後 2 ヶ月瓶内熟成

鮮やかな緑がかった麦わら色。柑橘類、花、野生のハーブ、青リンゴ、クリアで力強いアロマが広がります。優れた酸味を持つフルボディの白ワインです。心地よく繊細で、風味豊かで生き生きとした味わいが広がり、ミネラル感のある余韻が長く続きます。

サーモンスズキ、などの魚料理、ムール貝のパスタ白身肉や若くてフレッシュなチーズなどとよく合います。



ADEO Bolgheri DOC Rosso / アデオ ボルゲリ DOC ロッソ

2021: ¥7,150 税込 (¥6,500 税抜)

2022: ¥7,590 税込 (¥6,900 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon, Merlot / 土壌: 砂質粘土質、沖積土

収穫後、ステンレスタンクで発酵、12 ヶ月樽熟成後、6 ヶ月間瓶内熟成

鮮やかなルビーレッド。力強く、ストレートな香り。ハーブ、黒系果実、ブラックチェリーの香りが複雑に絡み合います。プラムや熟した果実、スパイス、そして樽熟成による軽いトーストのニュアンスが口に広がります。しっかりとしたボディ、適度なアルコール度数、柔らかなミネラル感、バランスの取れたタンニン、そしてリコリスの余韻を持つワイン。赤身肉に最適、中熟成チーズとも相性抜群です。


CAMPO ALLA SUGHERA





ARNIONE Bolgheri DOC Superior / アルニオーネ ボルゲリ DOC スペリオール

2020: ¥15,400 税込 (¥14,000 税抜)

セパージュ: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot / 土壌: 砂質粘土質、沖積土

収穫後、ステンレスタンクで発酵、18ヶ月樽熟成後、最低でも24ヶ月間瓶内熟成

濃厚なルビーレッド。香りは、ユーカリ、ビターオレンジ、ブラックチェリー、熟したイチゴ、バルサミックのような香りが複雑に絡み合い、深みのあるアロマが広がります。口に含むと、極めてエレガントで繊細、しっかりとした骨格があり、柔らかく、心地よい風味。熟した赤い果実の風味が後味に広がります。

赤身肉やジビエ料理、熟成期間の長いチーズ、あるいは非常に長いチーズと相性が良いです。



CAMPO ALLA SUGHERA IGT Toscana Rosso / カンポ・アッラ・スゲーラ IGT トスカーナ ロッソ

2020: ¥23,100 税込 (¥21,000 税抜)

セパージュ: Petit Verdot, Cabernet Franc / 土壌: 砂質粘土質、沖積土

収穫後、ステンレスタンクで発酵、18ヶ月フレンチオーク樽熟成後最低でも18ヶ月間瓶内熟成

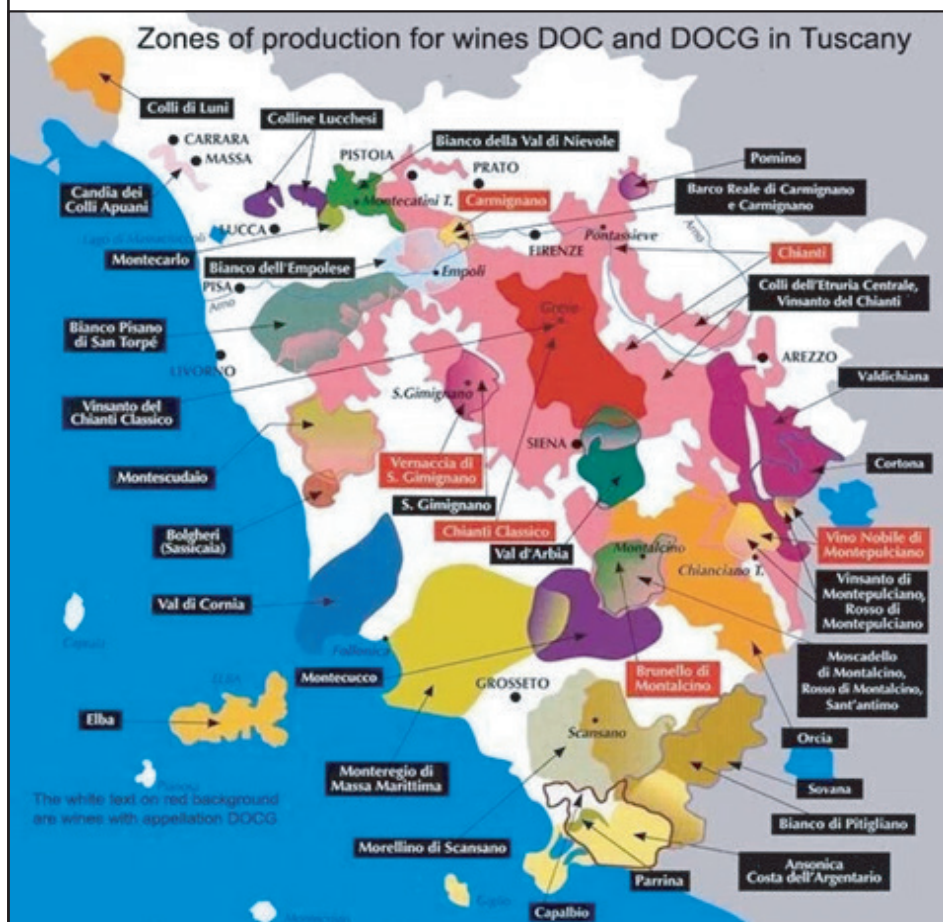
ルビーレッドにガーネットの輝き。香りは繊細さとバルサミックの豊かな風味が際立ち、熟した黒果実、胡椒、干し草のニュアンスがほのかに感じられます。口に含むと、最初はベルベットのように滑らかで、決して主張しすぎないタンニンが柔らかく広がり、生き生きとした風味豊かな果実味が生み出す美しいフレッシュさに包まれます。フィオレンティーナステーキ、中熟成のチーズと相性抜群です。

トスカーナワイン: サンジョヴェーゼを主体とするイタリア屈指の銘醸地が生み出す、酸味とタンニンが特徴のパワフルな赤ワインが有名ですが、国際品種とブレンドしたスーパータスカンや、上質な白ワインヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノなど多様なスタイルがあり、キアンティ、ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノなどが代表的です。トスカーナ州があるイタリア中部は東西に狭くアペニン山脈が中央を背骨のように走っており海沿いから平野、丘陵地、山岳地帯と多様でありブドウのテロワールも多彩です。

サンジョヴェーゼ: トスカーナの赤ワインを代表するブドウ品種サンジョヴェーゼはイタリアで最も多く栽培されているブドウ品種です。大きく分けて「サンジョヴェーゼ（ピッコロ）」と「サンジョヴェーゼ・グロッソ」があります。主な違い

はブドウの粒の大きさで、グロッソは粒が大きく力強いワインに仕上がる傾向があります。サンジョヴェーゼ（ピッコロ）はキャンティに代表されるスマイレや赤系果実の香りがある豊かな果実味と酸が特徴のワインが造られます。サンジョヴェーゼ・グロッソから造られる代表的なワインはブルネッロ・ディ・モンタルチャーノであり、豊かなタンニンと力強い重厚な味わいを特徴としています。

ボルゲリ: トスカーナ西部の海岸沿いの重要なワイン産地で、特にスーパータスカンと呼ばれる高品質ワインの産地として世界的に有名です。キャンティなど他のトスカーナワインとは異なり、ボルドー品種（カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローなど）を主体とし、ティレニア海からの風と日中の寒暖差が特徴で、エレガントで力強い赤ワインを生み出しています。





Castello di Radda (Toscana) カステッロ・ディ・ラッダ (トスカーナ)

CASTELLO DI RADDA



カステッロ・ディ・ラッダは、キャンティ・クラシコの UGA (追加地理単位) を構成する 9 つの自治体の 1 つであり、アペラシオン全体で最も古いものの一つであるラッダ・イン・キャンティにあります。

ラッダ・イン・キャンティの地域は、キャンティ・クラシコ DCG 生産地域全体の中でも最も冷涼で、昼夜の気温差が大きいこと、礫岩の多い粘土質の土壌、そして豊富な野生生物の存在が特徴です。森林と古い農家が豊富なこの地域は、素晴らしく美しく、耕作が難しいですが、最高品質のサンジョヴェーゼの栽培に最適です。

有機栽培で管理されたブドウ畑は、ラッダ・イン・キャンティとガイオーレ・イン・キャンティの自治体にまたがり、40 ヘクタールに広がっています。非常に冷涼な気候と、急勾配で痩せた土壌は、最高品質をワイン造りを追求する上で克服すべき課題となります。

ブドウ畑は、標高 350 ~ 450 メートルのラッダ イン キャンティの中腹の丘陵と、標高 400 ~ 450 メートルのガイオーレ イン キャンティ (ヴェルティーネ) にあります。ラッダのブドウ畑は南東 / 南西向きで、有機質の少ない礫岩を多く含む粘土質石灰質の土壌です。ガイオーレのブドウ畑は急な斜面をしており、その向きによって土壌が異なります。西側は石積みの壁で段々になっており、石灰岩を多く含む粘土質の土壌で、東側は有機物が豊富な深い土壌です。



Toscana IGT Granbruno / トスカーナ IGT グランブルノー

2022: ¥3,300 税込 (¥3,000 税抜)

セパージュ: Merlot 60%, Sangiovese 40% / アルコール度数: 13.5%

土壌: かなりの割合で石が混じる石灰質粘土

収穫後、除梗破碎し、ステンレスタンクで発酵後 10 日間浸漬、熟成はステンレスタンクとトノーで行われます。

ワインは翌年夏に瓶詰めされます。

紫のハイライトが入った濃いルビー色、フレッシュ、赤い果実とグリーンペッパーの香りで滑らかで心地よい味わい。肉類やフレッシュなチーズなどとよく合います。



Chianti Classico DCG / キャンティ・クラシコ DCG

2022: ¥4,070 税込 (¥3,700 税抜)

セパージュ: Sangiovese 95%, Canaiolo 5% / アルコール度数: 13.5%

土壌: 珪質岩がかなり多く含まれた石灰質粘土

収穫後、除梗破碎し、ステンレスタンクで発酵後 2-3 週間浸漬、熟成は一部はステンレスタンクとトノー、スロヴェニア産オーク樽で行われます。ワインは少なくとも 6 カ月間瓶内熟成します。

ガーネットに近い濃いルビー色、心地よい、濃厚な品種の香り、かすかなスマイル、バルサミックの香り、調和のとれた、フルーツと熟したプラムの後味、風味豊かなワインです。

ジビエを含む様々な肉料理との相性が良いです。



Chianti Classico DCG Riserva / キャンティ・クラシコ DCG リゼルヴァ

2019: ¥6,490 税込 (¥5,900 税抜)

セパージュ: Sangiovese 100% / アルコール度数: 14.0%

土壌: 石が多く混じった石灰質粘土

収穫後、除梗破碎し、ステンレスタンクで発酵後、ブドウの熟度によって 3-4 週間浸漬。20%が新しいフランス産オーク新樽で、80%が 20hl スラヴォニアオーク旧樽で約 20 ヶ月間熟成。その後、少なくとも 9 ヶ月瓶内熟成。

柔らかなガーネットの入った透明なルビー、スパイスとバニラの香りが混ざった、ブッシュウッドの濃厚な香り、長くバランスのとれた、風味豊かで持続的な余韻を楽しめます。

ジビエを含む様々な肉料理、熟成したハードチーズとの相性が良いです。



Fattoria Petriolo (Toscana) ファットリア ペトリオーロ (トスカーナ)



ファットリア・ペトリオーロはフィレンツェから約 20km 東、標高 300 メートルにある Rignano Valdarno の丘陵に広がり、古い村々と歴史あるブドウ畑に囲まれた特有の景観に包まれています。Emiliano と Matteo 若い二人がキアンティの精神そのものトスカーナの主役となるブドウ品種を育てています。ブドウの樹は粘土質と石灰質を含む土壌で育ち、この力強い土壌構造こそがトスカーナの優れた赤ワインに見られる独特のルビー色を生み出しています。多様性と本来の個性を大切にしながら高品質なワインを守り育てるため、ファットリア・ペトリオーロは INNOYEAST プロジェクト（高品質のワインを生産するための天然マイクロカプセル化ワイン酵母の研究開発によるヨーロッパのワイン産業の競争力の革新と改善）の公式パートナーに選ばれた 5 つのワイナリーの一つです。このプロジェクトは、欧州各地のワイン産地から土着酵母を分離・選抜することを目的としており、キアンティの官能特性をより引き出すための“キアンティに特化した酵母”の開発にもつながっています。技術革新とトスカーナの職人技が完璧に融合したワインは斬新なエチケットデザインにも見られるような新しい感性に育まれています。



Chianti DOCG / キアンティ DOCG

2024: ¥2,860 税込 (¥2,600 税抜)

セパージュ: Sangiovese 90% - Canaiolo nero - Ciliegiolo - Colorino / ブドウの樹齢: 5~25 年

アルコール度数 12.5%

土壌: 鮮新世起源の粘土質・石灰質土壌、適度に礫を含 / 海拔 300 m 1ha あたり 4,000~5,000 本の植樹密度

発酵・熟成: 9 月下旬から 10 月中旬にかけて手摘みで実施し、畑で房ごとに選果。果皮とともに約 10 日間マセラシオン。温度管理しながら発酵、ステンレスタンクで熟成した後、大樽に移し熟成後。瓶内で 1 か月熟成。ルビー・レッド、上品で、赤系果実の香りが豊かに広がる。調和のある味わい、ドライで、ややタンニンを感じるしっかりとした構造です。

パスタ料理、赤・白肉料理、セミハードタイプのチーズと高相性です。



RENÉ Chianti Governo all' Uso Toscano DOCG / レネ・キアンティ・ゴヴェルノ・アルーゾ・トスカーノ DOCG

2023: ¥3,080 税込 (¥2,800 税抜)

セパージュ: Sangiovese 100% / ブドウの樹齢: 5~25 年

アルコール度数 13.0%

土壌: 鮮新世起源の粘土質・石灰質土壌、適度に礫を含 / 海拔 300 m 1ha あたり 4,000~5,000 本の植樹密度

発酵・熟成: 9 月から 10 月にかけて手摘みで実施し、畑で房ごとに選果。果皮とともに約 15~18 日間マセラシオン。第一次発酵後、大樽で伝統的な醸造技法である「ゴヴェルノ方式」を用いており、最初の約 15 日間の発酵を終えた後、陰干ししたブドウを加えて 5~6 日間の第二次発酵を行う。この工程によって、ワインに独自の奥行きと躍動感、そして個性が与えられます。濃い赤色で、ガーネットの色調を帯び、力強く複雑で、果実の香りが豊かに広がり、フルボディで、赤系果実の風味ときめ細かなタンニンが調和します。



Chianti Superiore DOCG / キアンティ スペリオレ DOCG

2022: ¥3,300 税込 (¥3,000 税抜)

セパージュ: Sangiovese 100% / ブドウの樹齢: 5~25 年

アルコール度数 13.0%

土壌: 鮮新世起源の粘土質・石灰質土壌、適度に礫を含 / 海拔 300 m 1ha あたり 4,000~5,000 本の植樹密度

発酵・熟成: 9 月下旬から 10 月中旬にかけて手摘みで実施し、畑で房ごとに選果。畑で房ごとに選果。果皮とともに約 15 日間マセラシオン。温度管理しながら発酵、ステンレスタンクで熟成した後、大樽に移し熟成後。瓶内で 4 か月熟成。

ガーネットの色調を含むルビー・レッド。上品で、赤系果実の香りが豊かに広がる。調和のある味わい、わずかにタンニンを感じるしっかりとした構造です。



Chianti Riserva DCG / キアンティ リゼルヴァ DCG

2022: ¥3,630 税込 (¥3,300 税抜)

セパージュ: Sangiovese 90% Merlot, 5% Cabernet 5% / ブドウの樹齢: 5~25 年

アルコール度数 12.5%

土壌: 鮮新世起源の粘土質・石灰質土壌、適度に礫を含 / 海拔 300 m 1ha あたり 4,000 本の植樹密度
発酵・熟成: 9 月下旬から 10 月中旬にかけて手摘みで実施し、畑で房ごとに選果。果皮とともに約 15~18 日間マセラシオン。大樽で最低 6 か月、続いてバリックで 2 か月熟成後瓶内で 2 か月熟成。

Chianti Petriolo Riserva は、風味の調和を追求したワインである。サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネはバリックで丁寧に熟成され、このルビー色のワインの核となる味わい・力強さと洗練された風味を形づくっています。ガーネットの色調を含むルビー・レッド。上品で、力強く複雑で、完熟チェリー、ブラックベリー、カシスの香り、フルボディで、バニラや黒胡椒の風味、きめ細かなタンニン。

i Cipressi (Toscana) イ チプレッシ (トスカナ)

i Cipressi は、ウンブリア州との州境に位置するモンテプルチャーノ村の郊外にある家族経営のワイナリーです。1995 年、ルイジ・フランジョーザはワイナリー「i Cipressi」を創設し、自らのブランドでワイン造りを始めました。

現在ルイジとマヌエル親子によって、「優れたワインは畑から始まる」という考えのもと持続可能で有機的な農法に取り組んでいます。土地とその自然のリズムを尊重することを基本にしている。有機栽培を実践することで、土壌の健全性を守り、地域の生物多様性を保全し、ブドウ本来の個性を引き出しています。

i Cipressi ワイナリーのすべてのボトルには、家族と伝統の物語が息づいています。



Rosso di Montepulciano DCG / ロッソ・ディ・モンテプルチャーノ DCG

2022: ¥3,850 税込 (¥3,500 税抜)

セパージュ: Sangiovese - 5% alternative grape varieties.

アルコール度数 14.3%

土壌: シルト質粘土、適度な礫の含有 / 海拔 250~300 m 1ha あたり 4,000~4,500 本の植樹密度
発酵・熟成: 10 月第 2 週に手摘みにて収穫。澱とともにマセラシオン後 30℃以下で発酵。その後、ステンレスタンクで約 10 か月間熟成。

濃いルビー色の外観をもつワインです。香りはフレッシュで果実味があり、ベリーのアロマが立ち上がりまします。味わいはバランスがよく、いきいきとした印象をもち、ほどよい塩味と張りのあるタンニンが特徴です。パスタ料理や肉料理との相性がよく、特にトスカナの手打ち太麺「ピチ」との組み合わせは最適です。



Vino Nobile di Montepulciano DCG / ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチャーノ DCG

2021: ¥5,500 税込 (¥5,000 税抜)

セパージュ: Sangiovese 100%

アルコール度数 14.3%

土壌: 粘土質混合土壌、豊富な礫の含有 / 海拔 250~300 m 1ha あたり 4,000~4,500 本の植樹密度
発酵・熟成: 10 月上旬に手摘みにて収穫。澱とともに 20~25 日間の長期マセラシオンを行い、30℃以下で発酵。その後、スロベニア産オーク大樽 (32hl) で 24 か月間熟成。

濃いルビー色を呈するワインです。香りは複雑で上品であり、フローラルな香りに加え、熟したプラムやベリーのニュアンスが感じられます。タバコ、レザー、スパイスの微かな香りが全体のブーケを引き締めています。

味わいは豊かで、緻密かつ滑らかなタンニンが口中に広がり、余韻は長く、肉料理との相性が良いです。



Vino Nobile di Montepulciano Riserva DCG / ヴィーノ ノービレ ディ モンテプルチャーノ DCG

2020: ¥8,800 税込 (¥8,000 税抜)

セパージュ: Sangiovese 100%

アルコール度数 14.3%

土壌: シルト質粘土、豊富な礫の含有 / 海拔 300 m 1ha あたり 4,000 本の植樹密度
発酵・熟成: 10 月上旬に手摘みにて収穫。澱とともに 20~25 日間の長期マセラシオンを行い、30℃以下で発酵。その後、スロベニア産オーク大樽 (32hl) で 36 か月間熟成、その後 6 か月間瓶熟成。

ガーネット色を帯びた外観をもつワインです。香りは複雑で、熟した赤系果実のアロマに、タバコやスパイスの香りが調和しています。味わいはまろやかで奥行きがあり、長く続く余韻が特徴です。

肉料理やジビエとの相性が良く、ハードチーズともよく合います。



Patrizia Cencioni (Toscana) パトリツィア・チェンツィオーニ (トスカーナ)

モンタルチャーノ村を背に素晴らしいオルチア渓谷を眺める緩やかな南東向き斜面にワイナリーを中心にブドウ畑が広がります。誰もが知るブルネロ名門生産者の畑に隣接する畑でブドウを育てワインを造る母 Patrizia を中心に Annalisa と Arianna の母娘で経営する Patrizia Cencioni は女性が主宰するエレガントなモンタルチャーノのワイナリーです。

ワイナリーはブルネロ・ディ・モンタルチャーノ協会創設者に名を連ねる祖父 Giuseppe が 1950 年に創立した会社由来し、1989 年に Patrizia が設立しました。標高は 300 ～ 350m、粘土質、わずかに砂質、そして泥灰土の割合が高い土壌など、さまざまな層が組み合わされるモザイクのような土壌のワインは香りが豊かで構造が複雑になります。ブドウ畑がオルチア渓谷に面しているため、夏には新鮮な風が吹き、環境に配慮し丁寧にブドウと会話をするように手作業で管理された畑でブドウがゆっくりと健康的に成熟します。Patrizia は品質追求のための投資は厭わず、徹底した醸造及び熟成の管理によりエレガントでクリアなワインが醸し出されています。



Rosso di Montalcino DOC / ロッソ・ディ・モンタルチャーノ DOC

2023: ¥5,280 税込 (¥4,800 税抜)

セパージュ: Sangiovese Grosso 100% / 樹齢 25 ～ 30 年 / アルコール度数 14.0% / 生産量: 5,400 本
手摘みによる房の選別、ソフトな除梗後、温度管理されたステンレスタンクで発酵、スロヴェニア産オーク樽 (26hl) で 12 ヶ月間熟成。

鮮やかなルビーレッド。鮮やかでフレッシュなチェリーとスマイルの香り、そしてほのかなスパイスの香りが複雑味を醸し出します。しっかりとした骨格のフレーバー、素晴らしい爽快感と飲みやすさ。バランスが良く、心地よい個性がはっきりと感じられます。相性の良い料理: 牛肉等赤身肉、豚・鶏肉等白身肉、ハム等コールドカット、チーズ。



Brunello di Montalcino DCG / ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ DCG

2020: ¥10,890 税込 (¥9,900 税抜)

セパージュ: Sangiovese Grosso 100% / 樹齢 25 ～ 30 年 / アルコール度数 14.5% / 生産量: 15,533 本
手摘みによる房の選別、ソフトな除梗後、温度管理されたステンレスタンクで発酵、25 日間のスキンコンタクト、フランス産オーク樽 26、42、7.5hl、スロヴェニア産オーク樽で 36 ヶ月熟成。

鮮やかで力強いルビーレッド、アイアンチェリーの力強いアロマ、続いて地中海のブッシュを思わせるバルサムのような香り、そしてほのかなタバコとココアのニュアンスがあり、濃厚で包み込むような味わいです。相性の良い料理: 牛肉等赤身肉やジビエ料理。



Brunello di Montalcino DCG "Ofelio"

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ DCG オフェリオ

2020: ¥16,500 税込 (¥15,000 税抜)

セパージュ: Sangiovese Grosso 100% / 樹齢 25 ～ 30 年 / アルコール度数 14.5% / 生産量: 3,066 本
手摘みによる房の選別、ソフトな除梗後、温度管理されたステンレスタンクで発酵、32 日間のスキンコンタクト、スロヴェニア産オーク樽 (15hl) で 40 ヶ月間熟成。

現当主パトリツィアの叔父オフェリオをオマージュしたワイン。
ガーネット色の光沢を伴う濃いルビーレッド、複雑なアロマを伴う豊かなブーケ。サワーチェリーとスマイルの濃厚な香りに、スパイスと地中海ハーブのニュアンス。しっかりとした骨格と力強さ。豊かでエレガントな味わい、長い余韻。相性の良い料理: 牛肉等赤身肉やジビエ料理。



Brunello di Montalcino DCG Riserva
ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ DCG リゼルヴァ
2019: ¥19,800 税込 (¥18,000 税抜)

セパージュ：Sangiovese Grosso 100% / 樹齢 25 ～ 30 年 / アルコール度数 14.5% / 生産量： 3,730 本
 手摘みによる房の選別、ソフトな除梗後、温度管理されたステンレスタンクで発酵、32 日間のスキンコンタクト、スロヴェニア産オーク樽（20hl）とフレンチオーク樽（7.5hl）で 48 ヶ月熟成。
 ガーネットの光沢を伴う、深く鮮やかなルビーレッド。複雑味を帯びた力強いブーケ。サワーチェリー、スミレ、ブラッドオレンジの香りに続き、スパイス、レザーとタバコのニュアンスがかすかに感じられます。しっかりとした骨格と力強さ。リッチでエレガント、ベルベットのような舌触りと、長く続く余韻が特徴です。料理との相性：牛肉等赤身肉やジビエ料理。

Podere Giodo (Toscana)
ポデーレ・ジオド (トスカーナ)

1954 年、イタリア・トスカーナ州フィレンツェ生まれのカルロ・フェリーニは、ガンベロ・ロッソ誌において醸造家オブザイヤーを、そしてワイン・エンスージアスト誌において世界 No.1 コンサルタントとしての評価を得て、北はトレンティーノから南はシチリアまで、イタリア半島全域で 30 年以上にわたるプロとしてのキャリアを誇る、イタリアで最も著名なワイン醸造家の一人です。2002 年、モンタルチャーノに最初の区画を購入し、フェリーニは新たな冒険と挑戦を始めました。しかし、それは長年の情熱の成就でもありました。そうして生まれたワイナリーは、カルロの両親（Giovanna と Donatello）へのオマージュとして「Giodo」と名づけられました。

サンジョヴェーゼに最適なブドウ畑を求めて、現在、サンタンジェロ・イン・コッレとサンタンティモの中間に位置する彼のワイナリーは、6 ヘクタールのブドウ畑を所有しています。ブドウ畑の向き、標高、土壌のすべてにおいて、この場所はブドウ栽培に最適です。

カルロ・フェリーニは、ワインのエレガンスは、すべての要素が完璧に調和して初めて実現すると信じています。ジオドのブドウ畑では、長年にわたり最も感銘を受けた 8 種類のサンジョヴェーゼ・クローンを選別しました。ジオドのブドウ畑は細心の注意を払って管理され、可能な限り持続可能な農法を採用し、最高の品質のブドウを選別しています。

理想的な熟度で個性豊かなブドウの醸造工程は、一つひとつが細心の注意と専門知識をもって行われています。手摘みで収穫されたブドウは、重力を利用してステンレススチール製のタンクに送り込まれ、発酵が行われます。ブルネッロは熟成期間のすべてをオーク樽で、ラ・キンタはアンフォラで熟成され、野生の赤いベリーフルーツの爽やかで甘美な香りが広がります。最後に、ワインは伝統的なコンクリート製のタンクと大きなテラコッタのアンフォラで熟成され、瓶詰め後、さらに瓶内熟成されます。

また、シチリアのエトナ山と土着品種であるネレッロ・マスカレーゼ、カリカンテに魅了され、シチリアでも素晴らしいワイン造りを開始しました。





- Montalcino / Toscana -



Brunello di Montalcino DCG / ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ DCG

2019: ¥36,300 税込 (¥33,000 税抜)

セパージュ: Sangiovese Grosso 100% / 樹齢: 20 年 / アルコール度数 14.0% / 生産量: 13,000 本

土壌: 小石まじり、中程度の粒子の粘土質、石灰岩が豊富で凝灰岩も混ざった土壌

海拔 300m 南東向き斜面に 1ha あたり 6,600 本の密植

発酵: ステンレスタンクで 9 日間発酵、その後 20 日間スキンコンタクト

熟成: 500 リットル、700 リットル、2,500 リットルのオーク樽で 30 ヶ月熟成後、コンクリートタンクでさらに熟成、さらに瓶内熟成で 18 ヶ月熟成。

細心の注意を払う熟成期間は、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノのエレガンス、バランス、そして深みを生み出すために不可欠な期間です。

複雑で深みがあり、魅惑的で、力強く、ベルベットのような滑らかな舌触りが特徴の、偉大なワインであることが分かります。贅沢で過剰な味わいではなく、並外れた余韻の長さを誇ります。



La Quinta Rosso Toscana IGT / ラ・キンタ・ロッソ・トスカーナ IGT

2026 年中入荷予定

セパージュ: Sangiovese Grosso 100% / 樹齢: 7 ~ 10 年 / アルコール度数 14.0% / 生産量: 13,000 本

土壌: 小石まじり、中程度の粒子の粘土質、石灰岩が豊富で凝灰岩も混ざった土壌

海拔 400m 南東向き斜面に 1ha あたり 6,600 本の密植

発酵: ステンレスタンクで 7 日間のアルコール発酵、13 日間のスキンコンタクト

熟成: 700 リットルのオーク樽、2,500 リットルのテーパードオークタンク、そして 12 ヶ月間 2,700 リットルのアンフォラで熟成後、コンクリートタンクでさらに熟成。瓶内熟成約 6 ヶ月。

豊かな果実味と透明感を湛えた心地よい味わいで、フレッシュ感を伴う引き締まった後味で、サンジョヴェーゼそのものの果実味を堪能できるワインです。

- Etna / Sicilia -



Alberelli di Giodo - Nerello Mascalese IGT

アルベレッリ・ディ・ジウド・ネレロ・マスカレーゼ IGT

2026 年中入荷予定

セパージュ: Nerello Mascalese 100% / アルコール度数 14.0% / 土壌: 火山の黒い軽石の土壌

2016 年に初ヴィンテージを迎えたアルベレッリ・ディ・ジウドです。標高 950 メートルの火山斜面、わずか 1 ヘクタール強の畑には、伝統的な低木アルベレッロ・スタイルに仕立てられた、フィロキセラ被害前の樹齢 80 ~ 100 年の素晴らしいブドウが植えられています。

標高と北向きの斜面はネレロ・マスカレーゼにとって理想的な条件を備え、極めて独特なボディと果実味を持つワインを生み出します。アルベレッリ・ディ・ジウドは、5 ヘクトリットルの小さなフレンチオーク樽で 12 ヶ月熟成されます。その結果、この火山地帯特有のミネラル感を際立たせた、極めて洗練されたワインが誕生しました。フルティさとともに、繊細なタンニンや深みが感じられる非常にタイトで緻密な味わい。クランベリーやブラックベリー、石、スレート、タバコの重層的かつ繊細な風味、ドライフルーツやミネラルも感じられ、樹皮やスパイスのニュアンスが後味に豊かに香る、古樹の特徴が表れたワインです。



Alberelli di Giodo - Carricante IGT / アルベレッリ・ディ・ジウド・カリカンテ IGT

2026 年中入荷予定

セパージュ: Carricante 100% / アルコール度数 12.5% / 土壌: 火山の黒い軽石の土壌

2016 年に初ヴィンテージを迎えたアルベレッリ・ディ・ジウドです。標高 950 メートルの火山斜面、わずか 1 ヘクタール強の畑には、伝統的な低木アルベレッロ・スタイルに仕立てられた、樹齢 50 年の土着品種カリカンテを 100% 使用して造られた白ワイン。芳醇なアロマと透明感を湛えたキレのある味わいが特徴です。

ジャスミン、スイカズラの豊かなアロマに、スライスした洋梨やリンゴのニュアンスが溶け合います。ミディアムボディで、素晴らしい深みと力強さがあり、余韻の長さは見事。樽香は無く、火打石の香りが漂う透明感のあるワインです。



Fattoria del Teso (Toscana) ファットリア・デル・テソー (トスカナ)

ファットリア・デル・テソーは、ルッカとフィレンツェのほぼ中間に位置する、中世の趣ある美しい村・モンテカルロの自治体内にあります。地中海とアペニン山脈のどちらからも約 50 キロという恵まれた気候条件、そして土壌の適性から、モンテカルロの地域では古代ローマ時代からブドウ栽培が盛んに行われてきました。

モンテカルロ DOC はイタリアでも最小の DOC の一つとなり、トスカナでも最も古い DOC になります。アブラナ科やマメ科の植物によるフェロモントラップで農薬を使用せず害虫を駆除し、化学肥料等も一切使用せず緑肥のみを土壌の栄養源とする有機農法で海拔およそ 70 メートルにある約 15ha の北西向きと南東向き葡萄畑で栽培しています。モンテカルロのワイン生産者たちは 19 世紀後半にフランスのシャブリ地区で最新の技術を学び、国際品種の栽培をいち早くイタリアへ取り入れて、トスカナを代表する白ワインの銘醸地として名声を高めました。



Montecarlo Bianco DOC / モンテカルロ ビアンコ DOC

2024: ¥3,850 税込 (¥3,500 税抜)

セパージュ: Vermentino, Trebbiano, を主体に、少量の Sauvignon Blanc, Pinot Bianco e Verdea.

アルコール度数 13.0%

発酵・熟成: 手摘みにて収穫。ソフトプレス後、発酵前に低温沈殿清澄、丁寧にアロマや熟成能力を向上させて、ステンレスタンクにて 17°C で発酵。その後、ガラスコーティングしたコンクリートタンクおよびステンレスタンクにて 6 ヶ月熟成後 2 ヶ月瓶内熟成。

淡い麦わら色。春の花やトロピカルフルーツを思わせる、華やかでフルーティーな香り。丸みのある味わい、キレのあるミネラル感が感じられます。

白身肉やあらゆる魚料理に適しています。



Vermentino del Teso Toscana IGT / ヴェルメンティーノ・デル・テソー IGT

2024: ¥3,960 税込 (¥3,600 税抜)

セパージュ: Vermentino 100%

アルコール度数 12.8%

発酵・熟成: 手摘みにて収穫。ソフトプレス後、発酵前に低温沈殿清澄、丁寧にアロマや熟成能力を向上させて、ステンレスタンクにて 17°C で発酵。その後、ガラスコーティングしたコンクリートタンクおよびステンレスタンクにて 7 ヶ月熟成後 3 ヶ月瓶内熟成。

薄い麦わら色。力強いフルーティーさがあり、トマトの葉やミントを思わせる特徴的な香りが感じられます。フレッシュでバランスがよく、しっかりとしたミネラル感が際立っています。

アペリティブ、白身肉やあらゆる魚料理に適しています。



Chardonnay del Teso IGT / シャルドネ・デル・テソー IGT

2024: ¥3,740 税込 (¥3,400 税抜)

セパージュ: Chardonnay 100%

アルコール度数 13.0%

発酵・熟成: 手摘みにて収穫。ソフトプレス後、発酵前に低温沈殿清澄、丁寧にアロマや熟成能力を向上させて、ステンレスタンクにて 17°C で発酵。その後、ガラスコーティングしたコンクリートタンクおよびステンレスタンクにて 7 ヶ月熟成。

冷涼な圃場から収穫され、葡萄はゆっくりと成熟することで糖度を越えることなく酸味、アロマ、フレッシュさを維持することができます。麦わら色。トロピカルフルーツと白い果実の香り、ミネラル由来の綺麗な酸とほどよくボリュームのある果実実があります。綺麗な余韻でふくよかで広がりがあり、フレッシュで持続性のあるフィニッシュ。

貝類や甲殻類、野菜を使ったパスタやリゾット、そして生ハムなどの加工肉とよく合います。